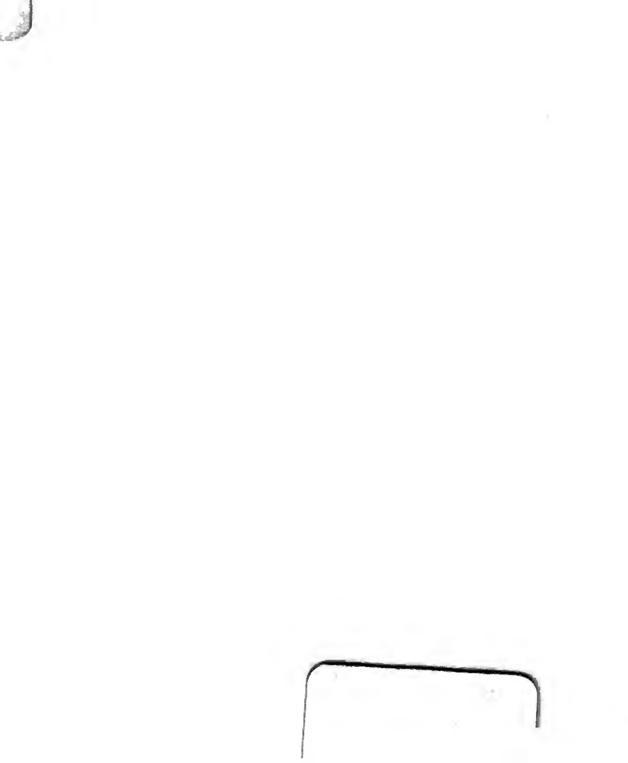




Die

Wangeroger Küche.

Zweite, geprüfte und verbesserte Auflage.

Nebst

einem Anhange,

enthaltend

ine und gewöhnliche Speisen für alle Jahreszeiten, sowie das Einsetzen der Früchte, auch rohes Gemüse luftleer in Büchsen und Flaschen einzukochen,

elche in der ersten Auflage, da diese nur für die Bade-Saison berechnet war, nicht berücksichtigt werden konnten.

uf leichte Faßlichkeit und Deutlichkeit ist hauptsächlich Rücksicht genommen, da beides für Jugend oder Unerfahrenheit beim Kochen so überaus nothwendig ist.

Von

Bernhardine Westing,
Geheime Hofräthin.

Oldenburg, 1857.
Schnellpressendruck der Schulze'schen Buchhandlung.
(W. Berndt.)

Vorwort zur ersten Auflage.

Die Herausgabe der Sammlung von Küchen=Recepten unter dem Titel:

„Die Wangeroger Küche"

findet ihre Rechtfertigung in dem seit geraumer Zeit von einem großen Theile des Bade=Publikums dringend ausgesprochenem Wunsche, eine solche Sammlung durch den Druck veröffentlicht zu sehen.

Der ganz anspruchslose Zweck dieses Versuchs geht zunächst und hauptsächlich dahin, den vielen in ganz Deutschland zerstreuten Bade=Gästen, welche manche in Wangeroge genossene Speisen nach dortiger Zubereitung auch zu Hause zu genießen wünschen, diesen Genuß möglichst zu verschaffen.

Aus diesem Grunde darf man diese Koch=Recepten=Sammlung nicht als ein vollständiges Kochbuch betrachten, indem nur vorzugsweise und zweckgemäß die Speisen und die Getränke darin aufgeführt sind, welche man während der Saison,

im Nordsee-Bade auf Wangeroge,

zu bereiten pflegt.

Vorwort zur zweiten Auflage.

Das Seebad Wangeroge hat der Gewalt der Sturmfluthen weichen müssen; an den Orten, wo man früher so glücklich weilte, sieht man jetzt nur noch verödete Trümmer und das Feuer des gastlichen Heerdes, auf welchem einst die in der ersten Auflage aufgeführten Speisen bereitet wurden, ist von wilden Wasserwogen ausgelöscht. Der Titel dieses Buches hat demnach nur noch eine historische Bedeutung. Dennoch ist er von der Verfasserin, die einst der ganzen Badeanstalt vorstand und insbesondere die Küche leitete, in dieser Ausgabe beibehalten, weil sich für sie selbst, wie für Viele, die dieses Seebad besuchten, so manche angenehme Erinnerung an denselben knüpft, und weil dieser Name in der ersten Ausgabe sich manche Freunde erworben zu haben scheint, wie aus der schnellen und großen Verbreitung des Buches zu schließen sein dürfte. Daher hat die Verfasserin auf vielseitigen Wunsch nicht unterlassen können, zu den schon gegebenen Recepten noch einen solchen Anhang zu geben, daß das Buch

„Die Wangeroger Küche"

in seiner zweiten Auflage allen Jahreszeiten Genüge zu leisten im Stande ist.

Folgende verehrte Badegäste haben sich für das Erscheinen dieses Buches besonders interessirt und dasselbe veranlaßt:

Frau von Dinklage, Freifrau, Schulenburg.
Herr Dr. Behsemeyer, königl. preuß. Leibarzt, Berlin.
" von Roeder, Freiherr, Braunschweig.
" Béringuier, Berlin.
" W. Motz, Lehrer, Bremen.
" Motz, Kaufmann, Newyork.
" Nicolai, Hofcapellmeister, Berlin.
Frau Dieckmann, Leipzig.
Fräulin Böhmer, Osnabrück.
Frau Greverus, Amtmännin, Oldenburg.
" Gräfin Solms, Schlesien.
" Hübener, Bremen.
" Schrage, daher.
" Achelis, daher.
" Eichel-Streiber, Eisenach.
Herr Dr. Bartsch, Breslau.
" Dr. Groskopff, Oldenburg.
Frau Gerold, Berlin.
Herr Dr. Hartig, Professor, Braunschweig.

Herr Köchy, Intendanturrath, Braunschweig.
" von Dannenberg, Lüneburg.
Frau von Rössing, Oberjägermeisterin, Lage.
" von Palmstjerna, Generallieutenantin, Hamburg.
" Waltjen, Bremen.
" Falckmann, Lieutenantin, Detmold.
Herr von Stephany, Justizrath, Görlitz.
Frau Alsfasser, Braunschweig.
" Schaller, Bremen.
Herr Dr. Calm, Bernburg.
" Huntemann, Pastor, Wasserhorst.
Frau von Negelein, Forstmeisterin, Oldenburg.
" de Cousser, Westerstede.
" von der Decken, Freelsdorfermühle.
Fräulein Lauw, Rastede.
" Nienburg, Oldenburg.
Frau von Wardenburg, Oberlieutenantin, Oldenburg.
Fräulein von Anderten, Celle.
Frau von Marschalck, Justizräthin, Hildesheim.
Fräulein Droege, Hildesheim.
Frau Meyer, Amtsräthin, Marienrode.
" Strack, Bau-Inspectorin, Oldenburg.
Herr Wyneken, Pastor, Ambergen.
" Th. Westphal, Bremen.
" Münster, Apotheker, Berne.
" Seebaß, Bürgermeister, Stedtelenburg.
" Krone, Braunschweig.
" von Alvensleben, Dresden.
Frau von Stubenrauch, Dresden.
" Hänichen, Amtmännin, Biendorf bei Cöthen.
" Herklotz, Vegesack.
" H. Delius, Bielefeld.
" Drost, Jever.
" Löwenstein, Burhave.
Herr Lohmeyer, Hoya.
Frau Hayeßen, Strohausen.
Fräulein Ida Beckmann, Osnabrück.
" Gramberg, Oldenburg.
" Süßmann, Hessen-Cassel.

Herr Spielter, Carolinensiel.
" von Wuthenau-Glesier, Leipzig.
" Stabell, Jütland.
" Noelle, Portraitmaler, Düsseldorf.
" von der Decken, Justizrath, Stade.
" von Münchhausen, Neuhaus-Reitzkau.
" Kamlah, Oberamtmann, Unseburg bei Magdeburg.
" Dr. Helwing, Professor, Berlin.
Frau Spieske, Oldenburg.
" Georgi, Carolinensiel.
" Jaspers, Sande.
Fräulein Sophie Trentepohl, Golzwarden.
Frau Rüder, Oberlieutenantin, Oldenburg.
Fräulein Thusnelda Wittig, Berlin.
Frau Friese, Jever.
Herr Stach von Goltzheim, Legationsrath, Hannover.
" George Langerfeldt, Hannover.
Fräulein Friedericke Krellenberg, Bremen.
" Mathilde Schimmel, Münster.
Frau Uhde, Schulräthin, Braunschweig.
Fräulein Bulling, Falkenburg.
Frau Oelrichs, geb. Albers, Consulin, Bremen.
" Fritze, geb. Focke, Bremen.
" E. Gildemeister, geb. Focke, Bremen.
" Albers, geb. Retberg, Doctorin, Bremen.
" Lichtenberg, Ober-Steuerdirectorin, Oldenburg.
Fräulein Louise Tewes, Celle.
Frau Zedelius, Geheime Hofräthin, Oldenburg.
" van Nes, Inspectorin, Oldenburg.
" C. F. Drees, Bentheim.
" H. W. Drees, Bentheim.
" Drees, Doctorin, Bersenbrück.
" Ruhfuß, Doctorin, Bentheim.
" Dinklage, Wasserbau-Inspectorin, bei Meppen.
" C. F. Dinklage, ebendaher.
Herr Ernst Jordan, Amsterdam.

Weil die Verfasserin sich überzeugt hält, daß die Beförderer der ersten Ausgabe dieses Buches auch die zweite mit einem Anhange versehene Auflage, wodurch die Wangeroger Küche zu einem eigentlichen Kochbuche wird, mit Wohlwollen aufnehmen werden, so konnte sie nicht unterlassen, das vorstehende Verzeichniß in der zweiten Auflage wieder mit aufzunehmen.

Inhalts=Verzeichniß.

Anhang.

☞ Da in der Einleitung so Manches von Wichtigkeit in Betreff der folgenden Recepte an-
☞ geführt ist, so wird noch besonders darauf aufmerksam gemacht, dieselbe nicht ungelesen
☞ zu lassen. ☜

Einleitung.

Da man sich in diesem Buche der gewöhnlichen Sprache, die einem Jeden verständlich ist, und keiner fremdartigen Kunst=Ausdrücke bedient, auch in allen Recepten die Ingredienzien möglichst genau benannt und das Verfahren bei denselben so deutlich und ausführlich wie möglich auseinander gesetzt wird, so bedarf es hier keiner weitläufigen Vorbemerkungen; es werden vielmehr nur noch einzelne Notizen und Bemerkungen über die Bereitung verschiedener Kleinigkeiten folgen, welche auch am Schlusse des Buches vor dem Register besonders aufgeführt worden, die, da sie stets als Zuthaten in den verschiedenen Recepten genannt sind, doppelt berücksichtigt werden müssen.

Scheint beim Lesen der Recepte Dieses oder Jenes anfangs unzweckmäßig, unvollständig, auffallend, so wird man sich durch die practische Anwendung und Uebung derselben von der Richtigkeit besser überzeugen und vielleicht ein schon gefälltes Urtheil zurück nehmen.

Bei allen Speisen ist auf Gesundheit, Kräftigkeit und Wohlgeschmack besonders Rücksicht genommen.

Wo es sich thun ließ, sind die Recepte, wie dabei angegeben, auf 8 bis 12 Personen berechnet. An einem Tische, wo nur zwei Gerichte gegeben werden, gilt die Portion für 8 Personen, an einer Tafel hingegen, wo noch mehrere Gänge folgen, für 12 Personen. Nach Verhältniß der Personenzahl können die Portionen vergrößert oder selbst bis auf den vierten Theil verkleinert werden.

In den Fällen, wo die Personenzahl nicht genannt, sondern nur das Verhältniß der Ingredienzien zu einander angegeben ist, bleibt das Wieviel nach Umständen dem eigenen Ermessen überlassen.

Bei den Suppen ist es nicht nöthig, sich ganz genau an die angegebene Quantität der Ingredienzien zu binden. Man kann z. B. einige Pfund Fleisch mehr oder weniger in die Bouillon nehmen, auch statt mehrerer Sorten Fleisch nur eine Sorte, indeß sind die Bestandtheile zu den Recepten verhältnißmäßig möglichst genau angegeben und ist es deshalb gut, sich in den meisten Fällen

buchstäblich danach zu richten. Manches übrige Genannte, welches den Suppen einen angenehmen Geschmack giebt und ein Ersparniß ist, kann indeß wegbleiben, weil nur größere Küchen es vorräthig haben.

Man übe sich im Kochen der in den ersten acht Nummern ausführlich beschriebenen Bouillon, Jus, Glace und Kraftbrühen, welche die Grundlage von allen Kraft-Suppen, Saucen und Ragouts bilden und worauf die folgenden Recepte über Suppen, Saucen und Raugouts stets wieder zurückweisen. Indeß kann man zu den meisten Speisen auch einfacher gekochte Bouillon nehmen und hat nicht nöthig, sich an die genannten Bouillons zu binden. Eine einfache Bouillon ist im Anfange des Anhangs des Kochbuchs № 501 beschrieben.

Wenn man selbst thätig beim Kochen ist, kann man durch Erfahrung, Nachdenken und Aufmerksamkeit so Manches, was sonst in der Küche nicht beachtet wird, vorzugsweise zu den verschiedenen Bouillons benutzen, dieselbe dadurch noch kräftigen und verbessern, dabei selbst mehr für Gesundheit und Wohlgeschmack sorgen und außerdem manche bedeutende Ersparnisse herbeiführen.

Wer es sich zur Pflicht macht, täglich auch nur einige Blätter in diesem Buche gern und mit Interesse zu lesen, wird recht bald damit bekannt werden und dahin kommen, auch ohne practische Behandlung derselben die Bestellung der Tafel zu bestimmen und durch eine wachsame Beobachtung und einen guten Rath das Gelingen einer Mahlzeit zu bewirken; auch genau bestimmen lernen, wie und was für Ingredienzien zu diesen oder jenen Gerichten erforderlich sind, und bei Zeiten die Vorräthe, sowie diejenigen Sachen, welche für den täglichen Gebrauch nothwendig, herbeischaffen lassen. Hat man sich auch nur auf diese Weise die Einsicht vom Küchen-Wesen verschafft, so ist man weniger abhängig von Untergebenen und kann mit Bestimmtheit sagen: so wünsche ich es, so muß es sein; auch nehmen die in unserm Dienste Stehenden gern einen guten Rath an, da sie, bei oft mühevollen und vielen Arbeiten nicht immer so aufmerksam sind und sein können, und nicht Alle von Jugend an durch ihre Verhältnisse an Nachdenken gewöhnt sind. Will man sich eine gründliche Kenntniß im Kochen erwerben, ist man selbst practisch geworden, so wird man recht bald dahin gelangen, diese Recepte noch um Manches verbessern zu können; der leere Raum, welcher in diesem Buche an den Seiten geblieben, wird zu etwaigen Notizen in dieser Hinsicht dienen können.

Ueber das Schlachten, Ausnehmen, Aufbiegen und Formen des Geflügels, sowie über das Abziehen des Hasens u. s. w. wird ein Jeder bei Benutzung dieses Buches schon unterrichtet sein und seine eigenen Manieren haben, oder diese Behandlung aus andern Büchern deutlich ersehen können. Aus demselben Grunde werden hier auch keine besonderen Vorschriften über Kochgeschirr und Kücheneinrichtungen angegeben.

Alles Fleisch vom Schlachtvieh, als Rind, Kalb, Hammel und Schwein, ist zarter und saftiger, wenn es 3, 4 bis 5 Tage, je nach der Temperatur, vor dem Gebrauche an einem kühlen, luftigen Orte gehangen hat; dies nennt man, wie oft in den Recepten angeführt:

№ 1. Alt geschlachtet. Beim Rindvieh ist ganz vorzüglich zu beachten, daß dasselbe, vor Allem im Sommer, nach langen Märschen und Transporten nicht gleich, noch erhitzt, geschlachtet werde. Man muß das Vieh

noch wenigstens 4 bis 5 Tage vor dem Schlachten ruhig auf dem Stalle füttern, sonst bleibt das Fleisch zähe, hält sich nicht und geht bald in Fäulniß über. Gleich nach dem Schlachten muß das Fleisch an einem kühlen, luftigen Orte aufgehangen werden; im Eiskeller erhält es sich 8 Tage gut, doch darf man es nicht gleich nachdem es geschlachtet, in denselben bringen, sondern es muß zuvor schon 1 bis 2 Tage an einem kühlen, luftigen Orte gehangen haben, sonst wird es im Kochen und Braten hart und zähe.

№ 2. Die Fleischstücke, welche man **à la braise** gar macht, müssen, wie in den Recepten später angegeben, immer sehr kurz in der Brühe gehalten und wo möglich mit vielem Fette langsam gedünstet werden; sie werden dadurch zarter und bleiben saftiger. Fleißiges Begießen, gelinde Hitze, nicht zu langes Dünsten sind Haupterfordernisse.

№ 3. Von einer Seite kochen. Kocht eine Fleisch-Suppe oder Ragout-Sauce zu stark, so zieht man den Topf oder die Casserolle etwas zurück, stellt diese nur nahe an's Feuer, damit sie gelinde von einer Seite kocht und Schaum und Fett sich nach der andern Seite hin ziehen. Man nimmt Schaum und Fett stets sorgfältig ab, da durch langsames Kochen und öfteres Abflößen des Fettes und des Schaumes die Brühe ein klares Ansehen erhält und auch weniger von ihrer Kraft verliert. Das etwaige Fleisch darin wird durch gelindes Kochen saftiger und zarter.

№ 4. Bouillon zu klären. Man sehe Anhang № 501.

№ 5. Das abgeflöß'te Suppenfett kocht man so lange auf gelindem Feuer ein, bis alle Feuchtigkeit darunter verschwunden ist, und gießt es, wenn es sich ein wenig gesetzt, recht klar und behutsam in ein dazu bestimmtes Gefäß. Demnächst vermischt man es mit Butter und Schmalz und verwendet es zum Backen.

№ 6. Können die **Seefische** in frischem gesalzenem Seewasser gekocht werden, so gewinnen sie sehr an Geschmack.

№ 7. Die kalte Butter frisch und ungeschmolzen in ihrem natürlichen Zustande, welche vorzüglich bei den Gemüsen so häufig erwähnt wird, giebt denselben einen frischen angenehmen Geschmack und darf, wo möglich, an dem Gemüse niemals fehlen. Man kann die angegebene Quantität der Butter nach Belieben verringern, da Manchem die fetten Speisen nicht zusagen. Die Saucen, Obst- und Wasser-Suppen werden durch einen Zusatz von kalter Butter gebundener und dabei milder von Geschmack.

№ 8. Die Milch bringe man stets sehr rasch in's Kochen, denn durch langsames Kochen erzeugt dieselbe Säure und wird der Gesundheit nachtheilig. Zu dem Reisbrei, den Reis-, Sago- und Gries-Suppen, sowie zur Chokolade nehme man vorzugsweise frisch-gemolkene Milch.

№ 9. Sardellenbutter. Die Sardellen werden in kaltem Wasser etwas abgespült, von den Gräten befreit und auf eine Serviette gelegt. Sind sie gut abgetrocknet, hackt man sie mit der Butter recht fein, streicht die Masse durch ein Haarsieb und fährt so lange damit fort, bis alles durchgerieben ist. Diese Butter bewahrt man in kleinen Kruken, legt Papier darauf und streut einen Finger dick Salz darüber, jedoch darf die Kruke nicht zugebunden werden. Die Butter kann man 3—6 Monate an einem kühlen Orte aufbewahren; man

verwendet sie zu Saucen, Ragouts, Fricassée's und Salat, auch schmeckt sie vortrefflich zum Frühstück, auf geröstetes Brod gestrichen. In kleinen Haushaltungen macht man die Sardellen=Butter nicht vorräthig; will man sie gebrauchen, so hackt man 1, 2 oder 3 Sardellen mit etwas Butter. Ohne Butter dürfen die Sardellen niemals gehackt werden, weil sie dann einen thranigen Geschmack annehmen. Man nimmt zu anderthalb Pfund Sardellen ein Pfund frische Butter.

№ 10. Krebsbutter. Die Schalen und Scheeren von circa 100 gekochten Krebsen werden in einem großen Mörser gestoßen und mit zwei bis drei Pfund der besten frischen, vom Salze befreiten Butter, in einer gut verzinnten Casserolle auf schwachem Feuer eine halbe Stunde gedünstet, dann durch eine saubere Serviette gegeben und vorsichtig in einen oder mehrere kleine Töpfe abgegossen, damit die etwaigen wässerigen Theile zurückbleiben, wodurch die Butter verdorben wird. Auf die kalt gewordene Butter legt man ein in kaltes Wasser getauchtes Papier, streut einen Finger dick Salz darüber, deckt den Topf nicht zu, und bewahrt sie an einem kühlen, luftigen Orte auf. Diese Krebsbutter erhält sich drei bis vier Monate frisch.

Die zurückgebliebenen Krebsschalen stellt man mit einer Kanne Wasser noch einmal auf's Feuer, kocht sie damit eine Stunde, nimmt die Butter, die sich gesammelt, ab, und benutzt die Bouillon zur Suppe.

№ 11. Abgeklärte Butter oder **Schmelzbutter.** Man thut wohl, dieselbe im Monat Juni zu schmelzen; giebt die gute frische Butter in einen großen eisernen Topf, läßt sie über gelindem Feuer zergehen, zieht, wenn sie anfängt zu kochen, den Topf ein wenig auf die Seite und läßt die Butter nur sehr langsam von einer Seite kochen, bis alle Feuchtigkeit und Schaum verkocht sind; nimmt jedoch den Schaum nicht ab, weil derselbe sich durch langsames, langes Kochen nach unten zieht und mit dem Salze an den Boden setzt, auch die Butter unberührt klarer kocht. Wenn man das Kochen der Butter nicht mehr hört, so hat das Salz sich fest an den Boden gesetzt, die Butter ist hell, klar und hat den gewünschten Grad erreicht, wozu zwei bis drei Stunden erforderlich sind, denn eine recht langsame Behandlung macht die Butter reiner, weißer und haltbarer. Man gießt die Butter behutsam, so daß nicht das Geringste vom Bodensatze dazu kommt, in Töpfe, legt ein Papier darauf, streut einen Finger dick Salz darüber und bewahrt die Töpfe, nicht zugedeckt, an einem kühlen Orte auf. Diese Butter ist ganz vorzüglich zu Kuchen, Bäckereien und beim Kochen an Gemüse.

№ 12. Backfett. Von oben genannter Schmelzbutter oder von gewöhnlicher Butter, welche man durch Schmelzen, Schaumabnehmen und leises Abgießen vom Salze befreit, giebt man in einen eisernen Topf und thut einen nicht völlig so großen Theil frisches Schweineschmalz dazu nebst einem noch kleineren Theile Suppenfett, oder in Ermangelung desselben, sehr wenig frisch ausgebratenes Rinder=Nierenfett, weil das Suppen= oder Rinder=Nierenfett mehr oder weniger das Anziehen des Fettes in die Kuchen verhütet; dieserhalb giebt man auch wohl ein Stückchen trockenen Ingwer beim Backen in das Fett. Ist das Backfett nicht gut gereinigt und abgeklärt, giebt man zu wenig in die Casserolle, so daß das Gebackene nicht gehörig darin schwimmen kann und den Boden be-

rührt, oder legt man zur Zeit zu viel Teig hinein, so schäumt und steigt das Fett, das Gebackene zieht dasselbe zu sehr an und wird schlecht. Im Anfange wird das Gebackene besser, weil das Fett dann mehr Kraft hat, als wenn schon länger darin gebacken, man giebt daher, wie bei № 453 angegeben, von Zeit zu Zeit Fett nach und verfährt damit weiter wie dort gesagt.

№ 13. **Geschwitztes Mehl.** Man läßt die Butter schmelzen, giebt soviel Mehl dazu, als diese bequem aufnimmt und das Ganze einem etwas dicken Brei gleicht, läßt das Mehl bei fortwährendem Rühren ungefähr drei bis vier Minuten schwitzen und rührt es mit lauwarmer Brühe oder Wasser, je nachdem es gebraucht wird, klar. Dies Mehl wird, wie in den Recepten angegeben, zu weißen und braunen Ragouts, Suppen u. s. w. verwendet.

№ 14. **Klar kochen.** Läßt man das geschwitzte Mehl, wie später oft in den Recepten angeführt, mit Bouillon zu Suppen, vorzüglich aber zu Saucen und Ragouts, 1, 2 bis 3 Stunden gelinde kochen, so erhält die Brühe dadurch etwas Geléeartiges, ein klares, glattes Ansehen und einen feinen und milden Geschmack.

№ 15. **Braun gebranntes Mehl** ist nur einigemal hauptsächlich bei Rüben angegeben, da es der Gesundheit schädlich ist und sich, trotz langen Kochens nicht so milde, klar und seimig auflös't, als das weiß-geschwitzte Mehl; kann man die Suppen und Saucen nicht durch Fleischkraft, Jus und etwas Soya bräunen, so giebt das braun gebrannte Mehl doch nur wenig Farbe. Uebrigens wird dasselbe wie das geschwitzte Mehl bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man die Butter, ehe man das Mehl hinein giebt, etwas braun werden läßt und das Ganze so lange auf dem Feuer rührt, bis es die gewünschte Farbe hat. Dasselbe wird auch ohne Butter, wie folgt bereitet. Man schüttet Weizenmehl in eine auf Kohlen gestellte eiserne Pfanne oder einen Topf, schiebt es so lange mit einem hölzernen Löffel hin und her, bis es eine kastanienbraune Farbe angenommen hat und bewahrt es dann in einer Flasche oder Schachtel bis zum Gebrauch auf.

№ 16. **Braun gebrannter Zucker** ist hier im Buche nur bei Puddings, nicht zum Färben der Suppen, Ragouts und Saucen angeführt worden. Derselbe wird wie folgt bereitet. Man schüttet ein viertel Pfund gestoßenen Zucker in einen eisernen oder irdenen Topf und rührt denselben so lange auf gelindem Feuer, bis er nach Wunsch Farbe bekommen hat. Will man denselben zum Färben gebrauchen, so giebt man eine viertel Kanne heißes Wasser zu dem noch warmen nicht zu braun gemachten Zucker und füllt diese nicht bittere, braune Farbe in eine Flasche und bewahrt dieselbe zugekorkt bis zum Gebrauche auf.

№ 17. **Gebackene Petersilie.** Man sucht die ansehnlichsten Zweige von krauser Petersilie aus, wäscht und trocknet dieselben, läßt sie einige Minuten in Backfett kochen und nimmt sie, wenn sie recht kroß geworden, aus dem Fette. Man garnirt, wie in den Recepten angegeben, die Speisen damit.

№ 18. **Ein Bouquet Kräuter** zur Suppe. Man nimmt Petersiliengrün, Esdragon, ein Lorbeerblatt, Pimpinelle, einige junge Chalotten, einige Sellerie-Blätter, bindet dies mit einem saubern, dazu bestimmten Bande zusammen und kocht dies Bouquet eine Viertelstunde bis eine halbe Stunde vor

dem Anrichten in der Suppe, worauf man es wieder herausnimmt; die Kräuter verlieren durch langes Kochen an Frische des Geschmacks. Will man von der Suppe bis zum nächsten Tage aufbewahren, so nimmt man diese erst davon, weil sie durch die Kräuter leicht säuert. Zum Gebrauch bei Ragouts fügt man dem Kräuter-Bouquet auch noch Thymian und Majoran bei und läßt den Sellerie weg.

№ 19. Schinken-Gelée. Hat man einen Schinken, wie in № 267 gesagt, gekocht, so flößt man das Fett sorgfältig von der Brühe und kocht dieselbe in einem nicht zugedeckten Topfe auf starkem Feuer zu einer kurzen Brühe ein, so daß sie wenigstens auf ein Viertel verkocht. Diese Schinken-Gelée hält sich, an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt, wenigstens drei bis vier Wochen und wird, wie bei den Recepten angegeben, verwendet.

№ 20. Klare. Von einem halben Pfunde Mehl, vier Eidottern, zwei ganzen Eiern, zwei Löffelvoll Provence-Oel, Milch und Bier, oder statt Bier ein halbes bis ein Loth aufgelös'ten Gest, rührt man eine Klare an, welche einer dick angerührten Pfannekuchen-Masse gleicht, läßt dieselbe an einem warmen Orte ein wenig aufgehen, taucht die im Backfett gar zu machenden Sachen hinein, so daß sich die Klare einen Strohhalm dick herum setzt und backt sie nun in Backfett hellbraun. Die Klare darf jedoch nicht zu dünn angerührt sein, da sie sich sonst nicht gehörig um die zu backenden Gegenstände setzt.

№ 21. Trockener Gest ist der zuverlässigste; man nimmt ihn so frisch wie möglich und rechnet gewöhnlich auf ein Pfund Mehl zwei bis drittehalb Loth. Drei bis fünf Minuten vor dem Anrichten eines Teigs zerpflückt man den Gest, giebt auf einige Loth desselben einen Löffelvoll lauwarme Milch und einen Löffelvoll Zucker, rührt ihn ein wenig und läßt ihn ferner auflösen, oder man streut auf den trockenen Gest einen bis zwei Löffelvoll gestoßenen Zucker, arbeitet ihn mit einer Gabel tüchtig durch und stellt ihn ein wenig warm, wo er sich dann in einigen Minuten schnell auflös't. Jedoch ist es noch besser, wenn man den trockenen Gest in kaltes Wasser legt und in den Keller stellt. Wird derselbe nicht gleich verbraucht, so gießt man das Wasser täglich ab und giebt frisches wieder darauf. Der Gest verliert dadurch nicht an Kraft und wird rein von Geschmack. Man kann auf diese Weise den Gest lange aufbewahren und hat denselben, wenn man ihn gebrauchen will, immer bei der Hand. Da der Gest jetzt schwerer wiegt, so muß so viel davon genommen werden, daß das Quantum Gest nicht geringer ist, als in den Recepten angeführt. Im übrigen verfährt man damit, wie in den Recepten angegeben.

№ 22. Eischnee. Das Eiweiß von frischen Eiern ist am besten, jedoch schadet es nicht, wenn das Eiweiß bereits gesammelt, schon zwei bis drei Tage an einem kühlen Orte aufbewahrt gestanden. Man schlägt dasselbe unaufhörlich rasch und kräftig mit einer Drath-Ruthe, ohne dieselbe aus dem Eischnee zu heben, bis es eine feste, stehende Schaum-Masse bildet. Um den Schaum schneller zu bekommen, giebt man wohl einige Tropfen Citronensaft dazu und stellt sich beim Schlagen an einen kühlen Ort. Der Schaum darf nicht lange stehen, sondern muß gleich seine Bestimmung erreichen. Eiweiß, Eischnee und Gelatine vertragen sich nie zusammen, wenn sie warm mit einander vermischt werden; deshalb darf man Eischnee nicht früher an die Masse, worin

schon Gelatine ist, geben, als dieselbe kalt geworden; im andern Falle wird das Gericht dünn und wässerig und die Speise total verdorben.

№ **23. Gelatine.** Die Gelatine ist häufig als Gallertstoff bei den Gallert bedürfenden Recepten angeführt; wenn dieselbe gut ist, liefert sie fast eben so viel Gallert als die Hausenblase und ist höchstens nur ein Sechstheil so theuer. Man kann dieselbe, da sie nun bekannter geworden, fast in allen Läden bekommen. Um sie aufzulösen, gießt man, wie oft in den Recepten gesagt, auf zwei Loth Gelatine eine Tasse kaltes Wasser und stellt sie damit an einen warmen Ort, oder man lös't sie durch gelindes Kochen auf, gießt sie, wenn sie nicht klar ist, durch ein feines Haarsieb und mischt sie dann zu der Consistence bedürfenden Masse. Man sehe über Gelatine bei № 22 nach.

№ **24. Hausenblase.** Die Hausenblase ist noch feiner für die Zunge und enthält etwas mehr Gallertstoff als die Gelatine; sie wird wie diese aufgelös't, doch pflückt oder schneidet man sie zuvor in Stücke. Die Hausenblase, welche man in Blättern bekommt und wenn man sie vor's Licht hält, einen perlmutterartigen, bläulichen Schimmer hat, ist die Beste.

№ **25. Getrocknete Champignons.** Die Champignons werden, nachdem sie abgewaschen, eine Stunde in wenigem Wasser gekocht, auf einen Durchschlag gegeben und in feine Streifen geschnitten, worauf man sie, je nach der Art der Vorschriften, mit oder ohne Brühe zu Saucen, Kräuter-Omelettes u. s. w. verwendet.

№ **26. Frische Champignons einzumachen** ist bei № 600 angegeben.

№ **27. Getrocknete Trüffel** werden vier bis sechs Stunden an einem warmen Orte in Rothwein gelinde geweicht und leise gar gekocht. Der Wein, welcher den Geschmack der Trüffeln gewonnen, wird gleichfalls mit zu den Saucen verwendet.

№ **28. Kastanien oder Maronen zu brennen.** Man nimmt die beste Sorte Kastanien, macht oben an der Spitze einen Kreuzeinschnitt, dreht sie in einem Kaffee-Brenner auf raschem Feuer acht bis zwölf Minuten, richtet sie in ihrer Schale auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel an und giebt sie warm mit frischer kalter Butter und gestoßenem Zucker zum Desert, oder Abends zum Thee.

Auch stellt man die Kastanien mit kaltem Wasser zu Feuer, kocht sie gelinde, befreit sie, wenn sie gar sind, von der äußern und zweiten Schale, schwenkt sie, noch warm, mit ein wenig kalter Butter und garnirt das Gemüse damit.

№ **29. Zucker zu läutern.** Man schlägt sechs bis acht Pfund Zucker in Stücke; will man denselben zum Einkochen des Obstes gebrauchen, so taucht man ihn nur in eine Kanne Wasser, setzt den Zucker mit drei bis vier zu mäßigem Schaum geschlagenen Eiweiß zu Feuer und läßt ihn fünf bis sechs Minuten kochen, nimmt ihn vom Feuer und flößt den Schaum davon. Benutzt man den Zucker, wie in den Recepten oft angegeben, zu Suppen, Saucen, Getränken u. s. w., so giebt man statt einer Kanne zwei Kannen Wasser auf denselben, läutert ihn wie oben gesagt und bewahrt den geklärten Zucker in irdenen oder porzellanenen Gefäßen bis zum Gebrauche auf.

№ 30. Dragon-Essig. Im Juni pflückt man die saubern Dragon-Blätter von den Stielen, giebt sie nebst kleinen Chalotten, etwas Nelken, Pfefferkörnern und einigen Lorbeerblättern in Weinflaschen, die eine möglichst große Halsöffnung haben, füllt die Flaschen mit dem besten, schärfsten Bordeaux-Essig und stellt sie einige Wochen an einen warmen Ort oder in die Sonne; demnächst wird der Essig klar abgegossen und in fest verschlossenen Flaschen bis zum Gebrauch aufbewahrt. Derselbe ist auch auf andere Art zu bereiten, wie bei № 711 angegeben.

№ 31. Eier-Abrühren. Erst beim Anrichten der Saucen und Suppen, wenn dieselben kochend heiß sind, giebt man zu den Eidottern einen oder einige Löffelvoll kaltes Wasser und eine Messerspitze Mehl, schlägt dies tüchtig mit einander, füllt zuerst, unter fortwährendem Rühren, einige Löffelvoll kochende Brühe dazu und giebt dann die gerührten Eier zu der heißen Masse, womit dieselbe weder kochen noch lange stehen darf, da die Eier sich sonst leicht in der Brühe absondern.

№ 32. Luftspeck. Man reibt eine gute, frische Seite Speck an beiden Seiten so stark wie möglich mit Salz und Salpeter ein, läßt sie damit acht bis zehn Tage liegen und legt dieselbe dann auf einen etwas schräg gestellten Tisch, so daß die Feuchtigkeit abtropfen kann, deckt ein Brett darüber und beschwert dasselbe ein wenig, damit der Speck zugleich gepreßt und dadurch dichter wird. Ist der Speck nach zwei bis drei Wochen gehörig vom Salze durchzogen, so hängt man ihn bis zum Gebrauche an einem trockenen, luftigen Orte auf. Der nicht zu stark geräucherte Speck, welcher weiß von Farbe und frisch von Geschmack ist, kann immer statt des Luftspecks gebraucht werden.

№ 33. Butter zu Schaum zu rühren. Wenn gesalzene Butter durch Waschen oder langsames Schmelzen und Schaumabnehmen vom Salze befreit und wieder kalt geworden ist, rührt man dieselbe mit einem hölzernen Löffel bis sie Blasen zeigt. Man kann statt dessen geschmolzene kalt gewordene Butter auch mit einer Ruthe schäumig schlagen.

№ 34. Apfelsinen- und Citronenschalen aufzubewahren. Die Apfelsinen und Citronen werden auf einem großen Stück Zucker abgerieben und der gelb gewordene Zucker mit einem Messer davon geschabt, in Flaschen gegeben, zugekorkt und an einem trockenen Orte bis zum Gebrauche aufbewahrt. Man kann die Citronen und Apfelsinen auch sehr dünn abschälen und die Schalen trocknen, welche dann in Milch, zu Puddings oder getrocknetem Obst gekocht und benutzt werden.

№ 35. Eier aufzubewahren. Im September oder October bestreicht man frische Eier mit sprödem Bernsteinlack und giebt ein wenig Leinölextract dazu, damit die Eier schnell, in einem Zeitraume von zwei Stunden, trocknen. Man hält die Eier zwischen zwei Fingern, bestreicht sie vermittelst eines Pinsels rund herum mit dem Firniß, so daß kein Fleckchen unbestrichen bleibt und stellt dieselben auf dem spitzen Ende auf Bretter, welche rund umher durch eine aufgenagelte Leiste einen Rand haben, stellt dann die Eier einige Stunden an die Luft und wenn sie trocken sind, in den Keller oder an einen sonstigen Ort, wo sie weder von der Wärme noch vom Froste leiden. Die Eier halten sich

ein ganzes Jahr frisch und ohne allen Beigeschmack. Das Eiweiß ist klar und läßt sich fast besser als Eiweiß von frischen Eiern zu Schaum schlagen.

№ 36. **Flaschen zu schwefeln.** Ein Stück Schwefel wird auf eine glühende Kohle gelegt und die gereinigten, getrockneten Flaschen darüber gehalten. Ist in dieselben der Schwefeldampf gehörig hineingezogen, so kann man gleich oder später Obst oder Gemüse hineinfüllen; dasselbe nimmt keinen Geschmack vom Schwefel an.

№ 37. **Gesalzene Rinds- oder Schweinsweiden.** Es ist bequem, wenn man in kleinen wie in großen Haushaltungen für den täglichen Tisch eine oder mehrere Würste machen will, saubere Weiden sogleich bei der Hand zu haben; daher kauft man sie zeitig frisch, von verschiedenen Sorten, reinigt sie gut und reibt sie mit grobem Salze ein, legt sie in einen steinernen Topf, streut noch einige Handvoll Salz dazwischen und darüber, bindet den Topf zu und bewahrt sie im Keller auf. Die Weiden halten sich, so behandelt, lange frisch.

№ 38. **Milch und Rahm luftleer in Flaschen längere Zeit aufzubewahren und frisch von Geschmack zu erhalten.** Frisch gemolkene Milch wird schnell in's Kochen gebracht, in saubere, trockene und erwärmte Flaschen bis auf einen Finger breit voll gefüllt, sofort in heißes Wasser gestellt und zehn Minuten mit nur halb geschlossenem Kork gekocht. Im vollen Kochen drückt man den Kork sehr fest auf die Flaschen, bindet ein Stückchen in warmem Wasser erweichte Blase darüber und läßt die Flaschen noch eine Viertelstunde in dem heißen Wasser stehen, trocknet sie dann ab und läßt sie abkühlen; nachdem umwickelt man sie mit Makulaturpapier und stellt sie mit dem Halse nach unten an einen kühlen dunkeln Ort, welches die Einwirkung der Luft abhält.

Rahm, welcher nach zwölf Stunden von frisch gemolkener Milch genommen, wird eben so wie die Milch behandelt. Bei Gewitterluft darf man keine Milch oder Rahm einkochen. Um dem Zerspringen der Flaschen vorzubeugen, müssen sie, bevor die frische Milch und der Rahm hineingegossen wird, gehörig erwärmt werden. Man kann auch ein Tuch um die Flaschen wickeln, damit sie sich beim Kochen nicht berühren. Milch und Rahm, so eingekocht, gewähren, besonders auf Seereisen, manche Annehmlichkeit.

№ 39. **Einkneten der Butter für den Winterbedarf.** Man kaufe nur Butter, welche rein von Geschmack und gut bearbeitet ist, so daß sie fest ist und keine Milchtheile enthält. Ist die Butter so beschaffen, dann braucht man sie beim Einkneten nicht zu waschen. Man nimmt auf 40 Pfund Butter ein viertel Pfund gestoßenen Zucker, vermischt denselben mit dem noch nöthigen Salze, reibt saubere steinerne Töpfe mit Salz aus, streut beim Einkneten der Butter immer von dem mit Zucker gemischten Salze zwischen die Butter, legt oben auf einen durch Brunnenwasser gezogenen Bogen Papier, streut einen Finger stark Salz darauf und stellt die Butter so offen in einen luftigen Keller. Wenn der Keller nicht luftig ist, so kann man sie im Winter auch in einer Bodenkammer aufbewahren. So behandelt, erhält die Butter weder einen bittern noch ranzigen Geschmack.

№ 40. **Brodwasser**. Man legt einige Scheiben Schwarzbrod auf eine Roste, stellt dieselbe auf Kohlen und röstet das Brod auf beiden Seiten braun, ohne es zu verbrennen, übergießt dasselbe noch warm mit kochendem Wasser und läßt es zugedeckt so lange stehen bis es kalt ist, gießt dasselbe dann klar ab, giebt Zucker und nach Belieben auch einige Scheiben Citronen dazu, oder trinkt es ohne Zucker und Citronen.

№ 41. **Warme Limonade**. Man preßt aus einer Citrone den Saft in ein großes Trinkglas kochendes Wasser und giebt drei bis vier Loth Zucker (oder mehr oder weniger nach Geschmack) dazu.

№ 42. **Eine kühlende Eierlimonade**. Man rührt ein Eigelb mit vier Loth Zucker fünf Minuten, giebt den Saft einer ausgepreßten Citrone und eine viertel Kanne kaltes Brunnenwasser dazu. Dieses Getränk ist im Sommer sehr angenehm.

№ 43. **Mit Oel ausgestrichene Formen**, worin kalte Puddings, Gelée's u. s. w. gegeben werden. Wenn dieselben, wie oft in den Recepten angegeben, mit feinem Oel ausgestrichen sind, reibt man sie mit einem sauberen Tuche fast trocken wieder aus, ehe man die Masse hineingiebt, so daß sich der Pudding glatt von der Form lös't, aber keinen Geschmack vom Oel annehmen kann.

Einige Torten, Puddings und Crême's,

welche

bei Kaffee- und Theegesellschaften passend zu geben sind.

Ladet man eine Gesellschaft ein, so ist es angenehm, wenn die Dame des Hauses an dem Tage, wo die Gesellschaft erscheint, in Hinsicht des Küchenwesens einiger Sorge überhoben ist; daher sind hierunten mehrere in diesem Buche nach der Nummer aufgeführte Torten, kalte Puddings und Crême's angeführt, welche einen oder mehrere Tage vorher bereitet werden können und zu diesem Zwecke sich eignen, auch zum Theil leicht und schnell angefertigt werden können.

№ 184. Citronen-Crême.
" 186. Rahm-Crême oder Schlagsahne.
" 187. Rahm-Crême mit Obst.
" 188. Rahm-Crême auf andere Art.
" 217. Kalter Johannistrauben-Pudding.
" 218. Kalter Kirsch-Pudding.
" 219. Kalter Schaum-Pudding.
" 224. Eier-Pudding.
" 228. Kalter gelber Pudding. Da bei diesem Pudding ein Versehen vorgefallen, so sehe man die Druckfehler Seite XXIII nach.

No. 469 a. u. b. Obst-Gelée.
" 472. Blancmanger mit Chokolade.
" 616. Kabinets-Pudding.
" 621. Rhabarber-Pudding.
" 624. Kalter Arrac-Pudding mit Obst-Sauce.
" 627. Schwarzbrod-Crême.
" 632. Chokolade-Crême mit Schneenocken.
" 634. Reis-Gelée.
" 403. Biscuit.
" 405. Schicht-Torte mit Chokolade.
" 406. Genfer Torte.
" 411. Harte Sand-Torte.
" 415. Mandel-Torte.
" 416. Makronen-Torte.
" 428. Blitzkuchen.
" 652. Rhabarber-Torte.
" 653. Samuelinen-Torte. Da bei dieser Torte ein Versehen vorgefallen, so sehe man die Druckfehler Seite XXIII nach.
" 654. Himmels-Torte.
" 656. Eistorte.
" 657. Pflaumen-Torte.

Die zu jedem Recepte gehörenden Bestandtheile sind hier im Buche deshalb an der Seite besonders angegeben, damit man, wenn man ein Gericht bereiten will, schnell übersehen kann, wie viel und was man gebraucht. Man mißt und wiegt frühzeitig die Ingredienzien ab, lies't darauf die Behandlung und schreitet dann zur Bereitung. Stehen die Ingredienzien nicht hinter einander aufgezählt, sondern sind zerstreut im Recepte angegeben, so vergißt eine angehende Köchin bei dem öftern Durchlesen desselben zu leicht einen Theil der Zuthaten; außerdem raubt das so häufige Ueberlesen viel Zeit. Nur in einzelnen Fällen, wo der Seiten-Raum es nicht erlaubte, sind einige Ingredienzien im Recepte selbst angegeben.

In diesem Buche gilt kein anderes Gewicht, als das allgemein bekannte, kölnische Pfund und Loth.

Als Maaß hat man sich der Selterser Brunnenkruke bedient, weil diese doch einem Jeden bekannt. — Eine Kanne ist gleich dem Maaße einer Selterser Brunnenkruke. Eine Kanne Wasser wiegt drei Pfund.

Einige Maß- und Gewichtsverhältnisse.

1 Gallon = $3^1/_4$ Kannen.
10 ℔ in England = 9 ℔ der hier im Buche aufgeführten.
1 Tasse = $^1/_8$ Kanne.

Die hier im Buche angewendeten Abkürzungen sind folgende:

Pfund	=	℔
Loth	=	Lth.
Kanne	=	K.
Knolle	=	Kn.
Körner	=	K.
Suppenteller	=	Suppent.
Theelöffel	=	Thlöff.
Löffel	=	L.
Stange oder Stück	=	St.
Tasse	=	T.
Flasche	=	Fl.

Unter den Druckfehlern, die auf der folgenden Seite stehen, sind hier weniger die gewöhnlichen kleineren Druckfehler verstanden, sondern mehr einzelne Versehen angeführt, wodurch in verschiedenen Recepten das richtige Verhältniß der Ingredienzien zu einander verfehlt worden, oder Dieses oder Jenes Sinn entstellend hervortreten möchte; deshalb wird die forschende Leserin freundlichst ersucht, sich mit denselben zeitig bekannt zu machen.

Berichtigungen.

Seite	24	№	64	Z. 2 v. o.	statt	Hautknochen lies: „Hauptknochen."
„	28	„	69	„ 4 v. u.	„	Butter lies: „Bouillon."
„	42	„	102	„ 5 v. u.	„	gelegten lies: „gekochten."
„	60	„	151	„ 2 v. o.	„	eine halbe Flasche lies: „eine Tasse."
„	76	„	198	„ 2 v. o.	„	6 Eier lies: „16 Eier."
„	81	„	209	„ 1 v. u.	„	½ Citronensauer lies: „½ Citronenschale."
„	85	„	219	„ 2 v. o.	„	12 Eier lies: „12 Eiweiß."
„	88	„	225	„ 5 v. u.	„	gießt lies: „giebt."
„	88	„	227.	„Kalter gelber Pudding." Bei diesem Pudding ist ein Versehen vorgefallen. Man nimmt statt einem halben Pfund Stärke nur ein viertel Pfund Stärke und statt zwanzig ganzer Eier, zwanzig Eigelb. Im Uebrigen ist der Pudding zu behandeln, wie im Recepte angegeben. Es wird hier noch bemerkt, sobald die Stärke zu der Masse gegeben ist, gerinnen die Eier beim Kochen nicht mehr. — Da der Pudding № 228 von derselben Masse bereitet wird, so ist er ebenso zu behandeln, wie der vorstehende.		
„	90	„	230.	Zu diesen Wurzeln giebt man erst Aepfel und Sauer, wenn sie mürbe gekocht sind, indem dieselben sonst nicht gar werden. Ebenso verfährt man bei rothem Kohl № 254, woran erst Essig und Obstsäfte gegeben werden, wenn derselbe mürbe gekocht ist.		
„	101	„	256	Z. 4 v. o.	statt	½—¾ ℔ Butter lies: „¼ ℔ Butter."
„	105	Anmerk.		„ 3 v. u.	„	Sauce lies: „Sauer."
„	110	№	277	„ 1 v. u.	„	wie oben lies: „wie hierneben gesagt."
„	185	„	441	„ 1 v. o.	„	№ 402 lies: „403."
„	237	„	576	„ 3 v. o.	„	Gest. Zwiebeln lies: „Gest. Zwiebäcke."
„	266	„	653	„ 1 v. o.	„	1 ℔ lies: „¼ ℔."



1

S u p p e n.

Zur Bereitung folgender Fleischsuppen gehört als erstes Erforderniß: Eine kräftige, rein-schmeckende Bouillon. Diese Bouillon, von verschiedenen Fleisch-Arten bereitet, giebt derselben einen besonderen Wohlgeschmack. Will man das Fleisch nicht benutzen, so ist dasselbe, frisch geschlachtet zu Suppen am besten. Sie werden von frisch geschlachtetem Fleisch kräftiger, feiner und angenehmer von Geschmack.

1. Weiße Bouillon für 8 bis 12 Personen.

3 ℔ Rindfleisch.
1 Huhn.
1 ℔ Kalbfleisch.
½ ℔ roh. Schinken.
3 St. Chalotten.
1 Sellerie-K.
1 Petersil. Wurz.
2–4 K. Wasser.
Salz.

Den Schinken schneidet man in Würfel, und setzt ihn mit den ganzen Chalotten u. einem Stückchen Butter in einem irdenen Topfe auf gel. Feuer, läßt selbiges eine halbe Stunde dünsten, aber so, daß es weiß bleibt, und giebt es zur Suppe.

Die beiden ersten Brühen werden sorgfältig vom Bodensatze durch leises Abgießen befreit, und zu allen Arten Suppen benutzt.

Das recht frische Rindfleisch, so wie das Kalbfleisch, wird so schnell wie möglich mit kaltem Wasser abgewaschen, damit es Nichts von seiner Kraft verliert, in acht bis zehn Stücke geschnitten, oder noch besser nach seinen Muskeln getheilt, damit die Suppe klar kocht. Die alten Hühner, nachdem dieselben gehörig gereinigt, ausgenommen und ausgewässert sind, werden nach ihren Gliedern in 6 Stücke zerlegt.

Das genannte Fleisch mit den Hühnern wird dann am besten in einem fest verschlossenen emaillirten oder Blech-Topfe, mit dem gehörigen Salze und kaltem, weichem Wasser zu Feuer gesetzt, und beständig so gelinde gekocht wie möglich (gut ist es, wenn die Bouillon immer nur von einer Seite kocht), und mit einem Blech-Schäumer der Schaum abgenommen, so lange sich welcher zeigt.

Hat die Bouillon nun drei Stunden gekocht, und ist während dieser Zeit das Fett öfter abgeschöpft, so gießt man sie durch ein Haarsieb in einen irdenen, für immer dazu bestimmten Topf. Auf das Fleisch wird nun noch 1 bis 2 Kannen kochendes Wasser gegeben, nebst den Suppenkräutern. Hat diese Bouillon 1 bis 2 Stunden leise gekocht, so gießt man dieselbe, wie die erstere, durch ein Haarsieb in einen zweiten Topf, setzt das Fleisch zum dritten Male mit Wasser wieder zu Feuer und läßt es noch einige Stunden kochen.

2. Weiße Bouillon auf andere Art, für 8 bis 12 Personen.

3 ℔ Rindfleisch.
½ ℔ roh. Schinken
Abfall von Hüh-

Will man das Rindfleisch nach der Suppe oder als Beilage zum Gemüse geben, so nimmt man dazu am besten ein Schwanz-

nern, Kalb-, Schweine- oder Hammelfleisch.
3—4 K. Wasser.
Chalotten.
2 Sellerie-K.
2 Peters.-Wurz.
Salz.

Statt der genannten Sort. Fleisch nimmt man auch nur allein Rindfleisch.

stück, Bratrippenstück oder die Nachbrust von einem, wenigstens zwei bis drei Tage vorher geschlachteten jungen Ochsen, setzt es mit kochendem Wasser, wodurch es saftiger bleibt, und dem gehörigen Salze, in einem, nicht zu großen, verschlossenen Topfe zu Feuer, giebt den etwaigen vorhandenen Abfall von Kalbs-, Schweins- oder Hammel-Carbonade, so wie den, wie schon bei der vorhergehenden Bouillon erwähnten, gar gedünsteten Schinken und Chalotten dazu, und läßt Alles, nachdem es gehörig geschäumt ist, 4 bis 5 Stunden langsam von einer Seite kochen.

Ist das Fleisch mürbe genug, so nimmt man es aus der Bouillon, legt es in eine flache Casserolle oder irdene Kumme, schöpft alles Fett nebst etwas Bouillon darauf, streut nach Verhältniß Salz auf das Fleisch, legt einen Bogen Papier darüber, begießt das Fleisch mit der darunter befindlichen Brühe von Zeit zu Zeit, deckt es fest mit einem Deckel zu, und hält es bis zum Anrichten auf der Platte, oder auf andere Art warm.

3. Braune Bouillon für 8 bis 12 Personen.

4 ℔ Rindfleisch.
½ ℔ roh. Schinken.
Etwaiger Abfall von Kalb-, Schweine- oder Hammelfleisch.
Frische Bratenkn.
2 Zwiebeln.
Schinken-Gelée.
1 rothe Beete.
3 gelbe Wurzeln.
3 Peters.-Wurz.
2 Sellecie-K.
1 K. Savoyekohl.
6 St. Kartoffeln.

Die Nach-Bouillon wird zum Auffüllen verschiedener Speisen am nächsten Tage benutzt. Die beiden ersten Bouillons werden, wenn alle Fetttheile abgenommen und sie durch leises Abgießen vom Bodensatze befreit sind, zu braunen

Auf den Boden eines eisernen Topfes wird ein Stück Butter oder auch Rinder-Nierenfett gelegt. Nachdem die Butter hellbraun ist, giebt man den in Scheiben oder Würfel geschnittenen Schinken dazu, läßt denselben unter fleißigem Umrühren mit einem hölzernen Löffel hellbraun werden, wozu wenigstens eine Viertelstunde erforderlich ist, und legt dann das in dünne Scheiben geschnittene Rindsfleisch nebst den ganzen Zwiebeln oben darauf.

Im Anfange läßt man das Ganze auf dem Feuer, ohne es gleich umzurühren, gelinde anziehen, so daß es sich ein wenig ansetzt, aber ja nicht anbrennt. Ist die Feuchtigkeit unter dem Fleische so ziemlich verschwunden, so darf man den Topf nicht mehr verlassen, sondern muß das Fleisch fortwährend umrühren, damit es nicht anbrennt, bis alles Fleisch eine castanienbraune Farbe erhalten, was ungefähr eine ganze Stunde erfordert. Man bratet das Fleisch auf einer hellen Flamme, doch muß die Flamme nicht zu stark sein; denn die Bouillon darf nicht den geringsten bittern Geschmack annehmen, muß aber doch durch das gehörige Braten des Fleisches eine schöne braune Farbe erhalten.

Ist das Fleisch, wie gesagt, braun gebraten, so giebt man den genannten Abfall von verschiedenen Fleischsorten, so wie die Bratenknochen dazu, füllt 2 bis 3 Kannen Nach-Bouillon, oder

Suppen u. auch zu Saucen verwandt.

Frische Bratenknochen liefern eine schöne, kräftige Bouillon, weil die Kraft durch das Braten des Fleisches sich mehr in die Knochen zieht.

in Ermangelung derselben kochendes Wasser darauf, und läßt dies drei Stunden langsam von einer Seite kochen. Nach Verlauf dieser Zeit giebt man die Bouillon durch ein Haarsieb in einen, für immer dazu bestimmten irdenen Topf, gießt wieder einige Kannen kochendes Wasser auf das Fleisch, nebst dem genannten Laub und Wurzelwerk, läßt dies 1 bis 2 Stunden langsam kochen, und giebt diese Bouillon in einen zweiten Topf. Dann gießt man zum dritten Male kochendes Wasser auf das Fleisch und läßt es noch einige Stunden kochen, damit alle und jede Kraft aus dem Fleische gezogen wird. Dies ausgekochte Fleich ist jedoch so unverdaulich, daß, wenn man es dem Federvieh zum Futter giebt, dasselbe mager und krank wird.

Anmerk. Wünscht man sowohl braune als weiße Bouillon sehr klar zu haben, so nehme man ½ bis 1 ℔ Rindfleisch, hacke oder reibe es fein, mische 2—4 geschlagene Eiweiß nebst einen Löffel voll Wasser dazu und lasse 1 Stunde vor dem Anrichten diese Fleischmasse 20 Minuten in der Bouillon leise kochen. Das Fleisch giebt der Bouillon bedeutende Kraft und macht sie sehr klar.

4. Braune Bouillon.

Vorzüglich zu Ragouts und Saucen zu gebrauchen.

Bratenknochen v. Haasen, Küken u. s. w.
¼ ℔ Schinken.
½ Kalbsleber.
Kräftige Braten-Jus.

Die Kalbsleber giebt den Saucen einen sehr feinen und kräftigen Geschmack.

Ist die so eben beschriebene braune Bouillon zu Saucen und Ragouts nicht genügend kräftig, so wird dieselbe durch einen Zusatz der hierbei angegebenen Ingredienzien auf folgende Weise zu einer noch kräftigeren Brühe gemacht.

Die frische Kalbsleber wird gewässert, in Würfel geschnitten, mit etwas Butter 10 Minuten lang gedünstet, dann nebst den genannten frischen Bratenknochen und der Braten-Jus zur Bouillon gegeben, eine Zeit lang damit gekocht und so durch ein Haarsieb gethan.

5. Jus.

2 ℔ mag. Rindfl.
1 ℔ Schweinefl.
2 Kälberfüße.
Etwas Kalbfl.
¼ ℔ ger. Schinken.
4 Loth Nierentalg.
2 in Scheiben geschn. Zwieb.

Das Fleisch kocht man dann noch einige Stunden

Zuerst wird der Nierentalg auf den Boden einer gut verzinnten Casserolle gelegt, dann alles hieneben Genannte in Scheiben oder kleine Stücke geschnitten, oder zum Theil geschlagen, auf den Nierentalg gelegt, eine Tasse voll fetter Bouillon darauf gegeben, gut zugedeckt, und auf's Feuer gesetzt. Doch lasse man es erst nur leise anziehen und dann bei öfterem Nachsehen fortdünsten.

Nach Verlauf von drei Viertelstunden, wenn es zu braten

mit Wasser aus und benutzt diese Bouillon zu Suppen.

beginnt, setzt man die Casserolle auf schwächeres Feuer und läßt es noch eine Stunde leise fortschmoren, damit es sich ansetzt, aber nicht anbrennt, bis es hübsch braun ist. Dann gießt man das klare Fett ab, füllt braune oder weiße kräftige Bouillon darauf, in Ermangelung derselben kann man auch Nach-Bouillon oder Wasser nehmen, läßt es noch einige Stunden langsam fortkochen, gießt es durch ein Sieb, nimmt das Fett rein ab, und stellt diese Jus, die sich mehrere Tage hält, zum Gebrauch zurück.

6. Glace.

½ K. Jus.
⅛ K. kräftige Bouillon.

Man nimmt die Jus und die Bouillon, wovon das Fett entfernt ist und worin wenig Kräuter und sehr wenig Salz gekocht sind, kocht dieses so lange auf raschem Feuer, bis es zur Hälfte verdampft ist, nimmt während des Kochens den Schaum ab und läßt es zuletzt langsam fortkochen, bis es einem dünnen Syrup gleicht. Dann ist die Glace zum Glaciren der Fleisch- und Fischspeisen gut, und hält sich mehrere Tage.

Kraftbrühe zu Saucen und Ragouts.

---

7. Weiße Ragout-Sauce für 8 bis 12 Personen.

8—10 L. Butter.
¼ ℔ Mehl.
1 K. Bouillon № 1.

Nachdem wohlschmeckende Butter in einer Casserolle geschmolzen, giebt man so viel Mehl dazu, als dieselbe aufnimmt, läßt dies unter fortwährendem Rühren auf raschem Feuer fünf Minuten kochen, giebt dann die weiße Bouillon unter beständigem Rühren nach und nach dazu und läßt diese Sauce 2 bis 3 Stunden langsam von einer Seite kochen. Durch das lange Kochen wird die Sauce nicht dicker, aber sehr klar und angenehm von Geschmack. Will man diese Sauce nicht gleich gebrauchen, so hält sie sich auch mehrere Tage, und kann man dieselbe dann nach Belieben verwenden.

8. Braune Ragout-Sauce für 8 bis 12 Personen.

¼ ℔ Butter.
¼ ℔ Mehl.
1½ K. Bouillon № 4.

Die Butter mit dem Mehl wird wie bei No. 7 weiß gedünstet, die braune Bouillon nach und nach dazu gegeben und unter fleißigem Rühren einige Stunden langsam von einer Seite

gekocht, dann durch ein Sieb gegeben und zum fernern Gebrauch, wie die weiße Ragout-Sauce, gleich oder die folgenden Tage verwandt, wie später in verschiedenen Recepten und Zusätzen angegeben wird.

Fleischsuppen.

9. Weiße Bouillon-Suppe für 8 bis 12 Personen.

Eier-Gelée № 87, oder Fl.-Klöße № 75, und in Butter gebrat. Brodscheiben № 91.

Zu dieser Suppe nimmt man die beschriebene Bouillon № 1, giebt dieselbe recht heiß und klar, nachdem sie gehörig mit Salz abgeschmeckt ist, in die Suppen-Terrine, und legt mit einem Schäumer Fleischklöße, welche in einem besonderen Topfe in Nach-Bouillon gekocht sind, damit die Suppe recht klar bleibt, hinein.

Bei dieser Suppe kann man auch noch in Scheiben geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrod herumreichen.

10. Weiße Bouillon-Suppe mit einem Reiskloß für 8 bis 12 Personen.

Reiskloß № 85. 3 bis 4 K. Bouillon № 1 oder 2.

Die Bouillon № 1 oder № 2 wird, wie die oben beschriebene, recht heiß und klar in die Suppen-Terrine gegeben, und die warmen Reisklöße, wovon ein jeder für 4 bis 6 Personen berechnet ist, dabei herumgereicht.

11. Suppe mit Reis für 8 bis 12 Personen.

4 Loth Butter.
8 Loth Reis.
2—4 Loth Mehl.
1 Sellerie-K.
Dragon.
Einige Stangen kurzgeschnitt. Porrée.

Auch können einige Löffel voll Parmesan-Käse in die Suppen-Terrine gegeben werden.

Der Reis wird erst mit kaltem Wasser abgewaschen, mit kochendem Wasser einige Male abgebrüht, in 1 Kanne schwache, kochende Bouillon gegeben und auf hellem Feuer in höchstens einer halben Stunde rasch gekocht, so daß er heil, weich und saftig ist. Dann giebt man denselben in die Bouillon № 2, worin man zuvor das in Butter geschwitzte Mehl und die Suppenkräuter eine Viertelstunde gekocht hat, läßt den Reis noch zwei Minuten damit kochen und richtet die Suppe an. Ganz fein geschnittenes Petersilienkraut streut man zuletzt über die Suppe in der Terrine.

12. Suppe mit Perlgraupen für 8 bis 12 Personen.

4 Loth Butter.
4 bis 6 Loth Perlgraupen.
2—4 Loth Mehl.
Suppenkraut.
Klöße № 74, oder
Brodspeise № 80.

Die feinen Perlgraupen werden mit kaltem Wasser einige Male abgewaschen, mit ungefähr einer halben Kanne Wasser, einem Stückchen Butter und ein wenig Salz in zwei bis drei Stunden auf gelindem Feuer recht mürbe gekocht und dann noch eine Viertelstunde in der Bouillon No. 2 nebst Kräutern und dem geschwitzten Mehl. Giebt man die Klöße in die Suppe, so müssen dieselben nur einige Minuten leise kochen; man versucht, ob sie gar sind und richtet die Suppe an.

13. Suppe mit Stern-Nudeln oder Italienischen Röhren-Nudeln für 8 bis 12 Personen.

¼ ℔ Röhren-Nudeln, oder
4 L. Stern-Nud.
4 Loth Butter.
2—4 Loth Mehl.
1 Kopf Blumenkohl.
Klöße № 76, oder
gebackene Reisspeise № 81.

Die Röhren-Nudeln werden in 1 Zoll lange Stücke zerbrochen, mit kaltem Wasser abgewaschen, 10 Minuten lang in vielem Wasser abgekocht, auf einen Durchschlag gegeben und dann noch eine Stunde in der Bouillon No. 1 nebst dem Blumenkohl, geschwitztem Mehl und Kräutern gekocht.

Nimmt man statt der Röhren-Nudeln Stern-Nudeln, so werden diese bloß abgewaschen und fünf Minuten in der Bouillon gekocht.

Die Reisspeise wird dabei herumgereicht.

14. Ragout-Suppe mit Klößen für 8 bis 12 Personen.

½-1 Vorderviertel vom Kalbe.
¼ ℔ Schinken.
1 K. Bouillon № 2.
6 St. Chalotten.
4—6 Loth Mehl.
3 Eigelb.
Dragon.
Petersilie.
Muskatnuß oder
Parmesankäse.
Klöße № 75.

Diese Suppe muß ziemlich bündig sein. Man kann statt der Muskatennuß auch einige Löffel voll geriebenen Par-

Von der Kalbsbrust wird der rothe Streifen, welcher sich an dem weißen Brust-Knorpel befindet, abgetrennt. Dann wäscht man die Kalbsbrust recht sauber, setzt dieselbe mit kaltem Wasser in einer flachen Casserolle zu Feuer, läßt sie darin heiß werden und gießt das Wasser ab; man setzt die Brust nun zum zweiten Male mit kaltem Wasser wieder auf, läßt sie bis zum Kochen kommen, schäumt sie gehörig, legt sie hierauf in kaltes Wasser, damit sie steif wird, schneidet sie in zwei Zoll große Stücke, schwitzt sie mit der Butter, den ganzen Chalotten und dem, in ungefähr sechs Scheiben geschnittenen Schinken, den Petersilienwurzeln nebst gehörigem Salze auf gelindem Feuer eine halbe Stunde, streut das Mehl darüber und schwenkt das Fleisch einige Male damit um, gießt nun die Bouillon darauf und läßt dies so auf gelindem Feuer, unter öfterem Umschütten, anderthalb bis zwei Stun-

mesan-Käse darüber streuen.
Das Wasser, worin die Kalbsbrust blanchirt ist, gießt man durch ein Sieb und benutzt dasselbe zur Suppe.

den kochen. Alsdann giebt man das Fleisch mit einem Schäumer in die Suppen-Terrine, verdünnt die Brühe nach Verhältniß mit Bouillon, giebt sie durch ein Haarsieb, kocht nun die Klöße nebst den Kräutern in dieser Brühe gar, und schlägt das Eigelb mit einem Theelöffel voll Mehl und einer halben Tasse kaltem Wasser, welches man nach und nach mit der heißen Brühe anrührt und durch einen Durchschlag zur Suppe giebt, womit dieselbe jedoch nicht kochen darf, dazu. Diese Suppe gießt man nun über das Fleisch in die Suppen-Terrine und streut etwas Muskaten, Petersilie und Dragon darauf.

15. Sauerampfer-Suppe für 8 bis 12 Personen.

¼ ℔ Butter.
1 Citronensauer.
Sauerampfer.
4 Eigelb.
4—6 Loth Mehl.
2 K. Bouillon. № 2, oder Kalbfl.-Bouillon № 20.
Wenn sie vorhanden, giebt man ein Stückchen Schinken-Gelée dazu.
Abgerührte Klöße № 77.
Brodscheiben № 91.

Der Sauerampfer, nachdem er gehörig verlesen und gewaschen, wird in Zoll lange Stücke geschnitten, schon früh Morgens in einem irdenen Topfe mit dem Sauer einer Citrone und einem kleinen Stückchen Butter auf gelindes Feuer gesetzt. Dann fällt er zusammen, ist in einigen Minuten gar und kann bis zum Gebrauche zurückgestellt werden.

Die Kalbfleisch-Bouillon wird eine halbe Stunde mit dem in Butter geschwitzten Mehl gekocht, dann giebt man das Eigelb, welches mit einem Theelöffel voll Mehl und einigen Löffeln kaltem Wasser geschlagen und dann mit heißer Bouillon nach und nach behutsam verrührt ist, durch einen feinen Durchschlag zur übrigen Suppe, die jedoch nicht wieder kochen darf, mischt nun so viel von dem gekochten Sauerampfer zu der Suppe, bis sie einen angenehmen säuerlichen Geschmack erhalten, und füllt sie über gebratene Brodscheiben in die Suppen-Terrine.

Man kann auch statt des Weißbrodes Brod- oder Mehlklöße in der Suppe kochen; dann läßt man jedoch das gebratene Brod weg. Hat man keine Kalbfleisch-Bouillon, so nimmt man die Bouillon № 1 oder 2, man kann aber auch jede beliebige Bouillon nehmen.

16. Körbel-Suppe für 8 bis 12 Personen.

¼ ℔ Butter.
2—3 Handvoll Körbel.
¼ ℔ Mehl.
3 Eigelb.
2 K. Bouillon.
Geröstete Brodscheiben № 92.

Der Körbel, nachdem er verlesen, gewaschen und gröblich gehackt ist, wird mit einem Stück Butter zwei Minuten gedünstet und dann in der, mit dem geschwitzten Mehl gekochten Bouillon noch zwei Minuten nachgekocht. Das Eigelb wird, wie bei der Suppe №. 15 beschrieben, dazu gerührt und dann die Suppe über geröstete Brodschnitte, nachdem sie mit Salz abgeschmeckt ist, angerichtet.

17. Gemüse-Suppe für 8 bis 12 Personen.

¼ ℔ Butter.
1 K. junge Erbsen.
2 K. Blumenkohl.
2 K. Kohlrabi.
Junge Wurzeln.
4 Loth Mehl.
1 gekochtes Huhn.
Geh. Petersilie.
⅛ ℔ Schinken-Gelée.
Wenig Zucker.
2 K. Bouillon № 2.
Klöße № 73.

Die Erbsen, kurz geschnittenen Wurzeln und Kohlrabi werden mit einem Stückchen Butter, Zucker und wenigem Wasser gar gedünstet. In der Bouillon läßt man nun noch eine halbe Stunde vor dem Anrichten den Blumenkohl nebst dem in Butter geschwitzten Mehl gar kochen, giebt das Gemüse dazu, schmeckt die Suppe mit Salz, Zucker und Schinken-Gelée ab, streut beim Anrichten einen Löffel voll gehackter Petersilie darüber und gießt die Suppe über die zuvor besonders gekochten Klöße in die Suppen-Terrine.

Man kann den Blumenkohl auch in Wasser allein gar kochen und ihn dann mit den Erbsen dazu geben. Auch giebt man ¼ ℔ blanchirten und gekochten Reis in die Suppe, so wie das Fleisch von einem gekochten jungen Huhn, in längliche 1 Zoll große Stücke geschnitten.

18. Durchgerührte Erbsen-Suppe für 8 bis 12 Personen.

1 K. Erbsen.
4 Loth Mehl.
1 Schweinsmaul.
½ ℔ Saucissen, od. Fleischklöße.
¼ ℔ Brodwürfeln.
1 St. Porrée.
1 Sellerie-K.
2 K. Bouillon.
Schinken-Brühe oder Rauchfl.-Brühe.
Geh. Petersilie.

Junge, schon zu hart gewordene Erbsen werden in weichem Wasser mürbe gekocht und durch einen feinen Durchschlag gerieben. Das Erbsen-Muß wird dann mit dem in Butter geschwitzten Mehl in die mit Wurzelnwerk gekochte Bouillon gegeben und mit den Saucissen oder den Fleischklößen № 75 fünf Minuten zusammen gekocht. Dann wird die Suppe über in Butter gebratenen Brodwürfeln und über in Streifen geschnittenem Schweinsmaul angerichtet und zuletzt mit etwas gehackter Petersilie bestreut.

19. Hühner-Suppe für 8 bis 12 Personen.

6 Loth Butter.
2 Hühner.
1 ℔ Rindfleisch.
1 ℔ Kalbfleisch.
¼ ℔ roh. Schinken.
4 Loth Mehl.
4 K. Wasser.
6 Chalotten.
2 Petersilienw.
6 Loth Perlgr.
Semmelklöße № 74.

Man giebt diese Suppe auch ohne das Hühner-

Nachdem die Hühner geschlachtet, über einem hellen Strohfeuer gesengt, mit Kleie und warmem Wasser sauber gerieben, abgewaschen und abgetrocknet sind, werden sie Tags darauf ausgenommen, 10 Minuten ausgewässert, recht sauber gewaschen und mit kaltem Wasser, nebst dem schnell abgewaschenen Kalb- und Rindfleische und dem gehörigen Salze auf hellem Feuer in's Kochen gebracht. Alsdann läßt man sie 2½ bis 4 Stunden, nachdem man den Schaum, so lange sich welcher zeigt, mit einem Blech-Schäumer abgenommen, leise fortkochen, und giebt während dieser Zeit die Persilienwurzeln, sowie den in Würfel geschnittenen Schinken und die Chalotten dazu. Die beiden Letzteren müssen

fleisch, insofern man die Hühner auf andere Weise benutzt. z. B. zu Hühnern mit Reis, Hühner-Ragout, gebacks. Hühnern ꝛc.

zusammen erst in Butter eine halbe Stunde weiß gedünstet sein. Dann werden die Hühner, so wie sie weich sind, eins nach dem andern herausgenommen und mit dem abgeflößten Hühnerfett und etwas Bouillon warm hingestellt.

Die Bouillon wird durch ein Haarsieb gegeben, alles Fett davon abgenommen und nach einer halben Stunde durch leises Abgießen vom Bodensatze befreit, die wie in der Perlgraupensuppe № 12 angegeben, gekochten Perlgraupen dazu geschüttet, sowie das in Butter geschwitzte Mehl daran gerührt und zuletzt Alles mit den Semmelklößen noch wohl 5 bis 10 Minuten leise gekocht.

Das Hühnerfleisch wird in 1 Zoll lange und einen halben Zoll breite Streifen geschnitten und die Suppe, nachdem sie gehörig mit Salz abgeschmeckt ist, über das Fleisch in der Suppen-Terrine angerichtet.

20. Kalbfleisch-Suppe für 8 bis 12 Personen.

4 ℔ Kalbfleisch.
1 ℔ Rindfleisch.
4—6 Loth Reis.
4 Loth Butter.
4 Loth Mehl.
2 Petersilienwurz.
Muskatblüthe.

Will man die Suppe nur von Kalbfl. kochen, so nimmt man statt des Rindfleisches einige Pfd. Kalbfleisch mehr, und rührt die Suppe dann mit 2—3 Eigelb ab.

Das Kalbfleisch muß von einem nicht zu jungen, gut gemästeten Kalbe sein. Man nimmt zur Suppe gewöhnlich den Abfall, nämlich das Halsfleisch, die Oberbeine, wovon man aber die Beinknochen nicht durchschlägt, weil die Suppe davon trübe kocht, u. s. w.

Man setzt alles Fleisch, nachdem es gehörig gereinigt und gewaschen ist, mit kaltem Wasser und Salz zu Feuer, schäumt dasselbe so lange sich Schaum zeigt, und giebt die Petersilienwurzeln und andern Suppenkräuter nach und nach dazu, nebst der Muskatblüthe.

Nachdem dies nun 2—3 Stunden in einem verschlossenen Topfe leise gekocht hat, gießt man die Suppe durch ein Haarsieb, befreit sie vom Fett und vom Bodensatze, giebt den gekochten Reis, wie zur Suppe № 11 angegeben, nebst dem geschwitzten Mehl und den Kräutern dazu und läßt dieselbe noch 5 bis 10 Minuten kochen.

21. Kalbfleisch-Bouillon.

Kalbfleisch.
Wasser.

In einer Küche, wo täglich frisches Kalbfleisch gebraucht wird, setzt man am besten die Oberbeine, oder auch sonst Abfall von Carbonaden ꝛc. mit kaltem Wasser in einem kleinen verschlossenen

Man vermischt die Bouillon, je nachdem die Kinder sie gern genießen, mit ein wenig Salz oder Zucker, oder mit Milch. Auch kann man Eier-Grütze oder Salebdarin kochen.

Blechtopfe auf die heiße Platte oder auf gelindes Feuer. Nachdem der Schaum abgenommen, läßt man es drei Stunden leise fortkochen und gießt es durch ein Haarsieb. Diese Bouillon hält sich zwei Tage, denn wenn sie kalt ist, muß sie einem ziemlich steifen Gallerte gleichen.

Diese Suppe ist ein vortreffliches Stärkungsmittel für Kinder und Kranke. Sie wird denselben, höchstens jedes Mal eine kleine Tasse voll, täglich zwei bis drei Mal gereicht.

22. Kartoffelnsuppe mit Hammelfleisch für 8 bis 12 Personen.

6 Loth Butter.
1 Vorderviertel vom Hammel.
2 bis 3 Kannen Kartoffeln.
4 Loth Mehl.
¼ ℔ roh. Schinken.
6 Chalotten.
3—4 K. Wasser.
2 Sellerie-K.
2 St. Porrée.
Petersilie.

Man kann zu der Kartoffelnsuppe auch jede vorhandene Bouillon nehmen und gebraucht dann nicht das Hammelfleisch.

Die Hammelsbrust wird gewaschen, in drei bis vier Stücke geschnitten, mit dem Wasser und Salz zu Feuer gesetzt, und nachdem sie rasch in's Kochen gebracht und geschäumt ist, mit dem gebratenen Schinken und Chalotten zwei bis drei Stunden leise gekocht. Ist das Fleisch mürbe, so nimmt man es aus der Brühe, gießt diese durch ein Haarsieb und kocht in der Brühe die Kartoffeln, das geschwitzte Mehl und die Suppenkräuter in einer Viertelstunde gar, nimmt mit einem Schäumer zwei Dritttheil Kartoffeln aus der Suppe und rührt dieselben zu Muß durch einen Durchschlag wieder in die Suppe. Läßt sie hierauf noch vier Minuten kochen, schmeckt die Suppe mit Schinken-Gelée und Salz ab, rührt sie über das in zwei Zoll große Stücke geschnittene Fleisch an, und streut zuletzt etwas gehackte Petersilie darüber.

23. Krebs-Suppe für 8 bis 12 Personen.

1-2 Dzd. Krebse.
½ ℔ Weißbrod.
2 Kannen weiße Bouillon № 2.
½ ℔ Butter.
2 Loth Mehl.
Fischklöße № 89.

Will man das Fleisch aus den Schwänzen und Krebsscheeren nicht zu Salat od. auf sonst eine Weise benutzen, so macht man davon die Fischklöße № 89.

Die Krebse werden, nachdem sie gehörig gewaschen, in 1 bis 2½ Kannen Wasser und wenigem Salze gekocht. Aus den Scheeren und Schwänzen wird das Fleisch gezogen, die Schale in einem Mörser gestoßen und in einem Viertelpfunde Butter langsam eine Viertelstunde geröstet. Dann streut man das Mehl darüber, rührt es einige Male damit um, und giebt nach einigen Minuten das durch ein Haarsieb gegossene Wasser, worin die Krebse gekocht sind, nebst dem übrigen Abfall von den Krebsen, nachdem man die Galle entfernt hat, dazu, und läßt dies Alles zusammen noch eine Viertelstunde kochen.

Während dieser Zeit giebt man das von der Rinde befreite und in Stücke gebrochene Brod in die 2 Kannen Bouillon, läßt

es eine Stunde kochen, rührt es dann durch einen feinen Durchschlag, gießt die oben beschriebene Krebs-Bouillon durch ein Haarsieb dazu und läßt die Suppe noch einige Minuten kochen und giebt die zuvor besonders gekochten Fischklöße dazu. Schmeckt sie mit Salz ab und richtet sie an.

24. Braune Bouillon mit gerösteten Brodscheiben und einem gebratenen Fleischkloß für 8 bis 12 Personen.

3—4 K. Bouillon № 3.
Geröstetes Brod.
Fleischkloß № 82.

Die recht klare, braune Bouillon wird mit dem gehörigen Salze abgeschmeckt, recht heiß über die im Ofen gerösteten Brodscheiben angerichtet, und der gebackene Fleischkloß, welcher stets für 12 Personen eingerichtet ist, dabei herumgereicht.

Man kann auch statt des Fleischkloßes die Fleischklöße № 75 in die Suppe geben. Diese Klöße müssen dann für sich allein in Nach-Bouillon gekocht, und mit einem Schäumer in die Suppen-Terrine gelegt werden, damit die braune Bouillon recht klar bleibt.

25. Braune Bouillon mit Sago für 8 bis 12 Personen.

3—4 K. Bouillon № 3.
12 — 16 Loth bräunl. Sago.

Die recht klare braune Bouillon wird in's Kochen gebracht, der trockene Sago unter fortwährendem Rühren in die Bouillon gestreut und dann in 5 bis 10 Minuten unter immerwährendem Rühren gar gekocht. Der Sago setzt sich leicht an den Topf, wenn die Suppe nicht immer kocht und gerührt wird. Man giebt ein kleines Stück Butter in die Suppe, welche jedoch nicht damit kochen darf, schmeckt sie mit Salz ab und richtet sie an.

26. Suppe mit Savoye-Kohl und gebratener Fleischspeise für 8 bis 12 Personen.

2—3 K. Savoye-Kohl.
½ ℔ roh. Schinken.
6 Loth Mehl.
¼ ℔ Butter.
5 Chalotten.
¼ K. Jus.
3 K. Bouillon № 3.
Fleischkloß № 82.

Der Fleischkloß wird dabei herumgegeben.

Der Savoye-Kohl wird in Wasser erst halb gar gekocht, dann in 4 bis 8 Theile geschnitten und noch eine Stunde in Jus auf gelindem Feuer ganz gar gedünstet. Die Butter läßt man hellbraun werden, giebt den Schinken und die Chalotten dazu, läßt dies 10 Minuten braten und streut das Mehl darüber. Hat dies nun wieder einige Minuten gebraten, so giebt man die braune Bouillon dazu, läßt es damit eine Stunde kochen, gießt die Suppe durch ein Haarsieb und giebt, nachdem man sie gehörig mit Salz abgeschmeckt, den gar gemachten Savoye-Kohl in die Suppen-Terrine, und richtet die Suppe darüber an.

27. Mocturtle-Suppe für 8 bis 12 Personen.

1 Kalbskopf.
Kalbsmidder.
1 Schweinsmaul
1½ ℔ Schweinefl.
4 Lorbeerblätter.
2 Sellerie-K.
2 Petersilienwurz.
Zwiebeln.
4 St. Nelken.
2 Löffel Soya.
¼ K. Madeira.
2 L. Champignon
Fleischklöße.
2 K. Bouillon № 3.
¼ K. Jus.
2 Loth Mehl.
Muskatnuß.

Der Kalbskopf wird mit seiner Lederhaut, wie unter № 66 bei dem Mocturtle-Ragout gesagt, mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, geschäumt und nebst dem Gewürz in zwei bis drei Stunden gar gekocht. Dann nimmt man den Kopf aus der Brühe, schneidet, wenn derselbe ein wenig abgekühlt ist, die Haut der Länge nach in fingerbreite Streifen und dann diese Streifen, nebst der Zunge, dem Fleische und dem Midder, in viereckige oder etwas längliche Stücke. Das Wasser, worin der Kopf gekocht ist, wird durch ein Haarsieb gegossen und nebst der braunen Bouillon und Jus mit dem in Butter geschwitzten Mehl wenigstens eine Stunde gekocht, damit die Brühe klar wird. Alsdann giebt man die Fleischklöße № 87 nebst dem geschnittenen Fleische und Champignons dazu, schmeckt die Suppe mit dem gehörigen Salze ab, und giebt den Madeira dazu.

Man kann auch noch eine halbe Flasche Rothwein und ein Citronen-Sauer in die Suppe geben und dies eine Viertelstunde mit der Bouillon kochen lassen.

28. Hasen-Suppe für 8 bis 12 Personen.

1 Hasen.
3 K. Bouillon № 3.
¼ ℔ Schinken.
¼ ℔ Mehl.
6 Chalotten.
Brodscheiben № 91.
Fleischklöße № 75.

Von den, schon auf der Tafel gewesenen gebratenen Hasen zerhaut man die Knochen, kocht dieselben nebst dem gebratenen Schinken, Chalotten und Mehl zwei Stunden in der braunen Bouillon, und gießt sie dann durch ein Haarsieb. Unterdeß hackt und stößt man in einem Mörser das Fleisch von den Schenkeln des Hasen, welches gewöhnlich als Braten zu essen zu hart ist, reibt es mit der Suppe durch ein Haarsieb und richtet sie über gebratenen Brodscheiben und Fleischklößen № 75 an.

29. Aal-Suppe für 8 bis 12 Personen.

2—3 St. Aale ca. 2—3 ℔.
1 Kanne frische Birnen.
1 K. junge Erbsen.
Junge Wurzeln.
2 Petersilienw.
1 K. Blumenkohl.
1 Bouq. Kräuter, Thymian, Majoran und Salbey.
6 Chalotten.

Die Birnen werden mit weißem Wein, Wasser und ein wenig Zucker gar gekocht. Die Erbsen, kurz geschnittenen Wurzeln und Blumenkohl mit etwas Butter und wenigem Wasser werden besonders gar gedünstet.

Die Aale werden gewaschen und einen Augenblick, höchstens eine Minute, in heißem Wasser gehalten. Dann schabt man alle Unreinigkeiten mit einem Messer ab, reibt sie noch einmal mit einer Handvoll Salz, und wäscht sie in kaltem Wasser. Schneidet sie in zwei Zoll lange Stücke, zieht das Eingeweide heraus, kocht

1 Lorbeerblatt.
3 St. Nelken.
Ein. Pfefferkörn.
½ Tasse Essig.
2—3 K. Bouillon № 2.
¼ ℔ Mehl.
1 Citronensauer.
Abgerührte Klöße № 77.

Man kann die Suppe auch mit 2 bis 3 Eigelb abrühren, und statt des Mehls Haferschleim nehmen.

sie mit dem Essig, wozu man ungefähr drei Tassen Wasser nimmt, nebst den Bouquet Kräutern, den Lorbeerblättern, Nelken und Pfefferkörnern, sowie Chalotten und Salz, in einer Viertelstunde gar, und läßt sie, damit sie mehr Geschmack von dem Essig und den Kräutern gewinnen, eine Viertelstunde in dieser Brühe liegen.

Während dem setzt man die weiße Bouillon mit dem geschwitzten Mehl zu Feuer, läßt es eine Stunde damit kochen und giebt dann die Klöße hinein.

Hierauf schüttet man die Birnen in die Suppen-Terrine, legt die Aalstücke darauf, gießt die Brühe, worin die Aale gar gemacht sind, durch ein Haarsieb in die Suppe, nebst dem gekochten Gemüse und läßt dies zusammen einige Minuten kochen. Schmeckt die Suppe dann mit Salz und Citronensaft oder Essig ab, richtet sie über die Aale an und streut etwas gehackte Petersilie und Dragon darüber.

Man rechnet auf 4 Personen 1—1½ Kanne Suppe, daher gebe man stets 2 Kannen Wasser auf das Fleisch für 4 Personen. Bei verschlossenem Topfe und gelindem Kochen wird das rechte Quantum bleiben.

Wasser- und Obstsuppen.

Die vier folgenden Suppen sind für 1 bis 2 Personen berechnet.

30. Wassersuppe mit Brod.

4-6 L. Weißbrod.
1—2 Lth. Butter.
½ K. Wasser.
Zucker u. Salz.

Das kochende Wasser wird auf das in Stücke zerbrochene Weißbrod gegossen, eine Viertelstunde gekocht, und dann die Butter, das Salz und, wenn man es liebt, auch ein wenig Zucker daran gegeben. Man kann die Suppe mit einem Eigelb abrühren.

31. Wasser-Chokolate-Suppe mit Schnee-Klößen.

4 Loth Chokolate.
½ K. Wasser.
1 Eigelb.
2 Eiweiß.
Canehl u. Zucker nach Geschmack.

Die geriebene Chokolate wird mit feinem Zucker, Eigelb und Wasser auf starkem Feuer gequirlt und bis eben vor's Kochen gebracht. Dann giebt man die Suppe in die Suppen-Terrine, legt Klöße von dem steif geschlagenen Eierschaum auf die kochend heiße Suppe, bestreut sie mit Zucker und Canehl und deckt sie schnell mit einem Deckel zu, damit die Klöße auf der Suppe gar werden.

32. Wassersuppe mit Perlgraupen.

¼ ℔ Perlgraupen.
1 Loth Butter.
Corinthen.
Citronenschale oder Canehl.

Die Perlgraupen werden mit weichem Wasser, mit Citronenschale oder einem Stückchen Canehl in einigen Stunden recht mürbe gekocht und dann die mit Zucker und ein wenig Wasser besonders gekochten Corinthen dazu gegeben. Man verdünnt sie nach Verhältniß und schmeckt die Suppe mit Butter, Zucker und Salz ab. Auch kann man die Suppe mit einem Eidotter abrühren und nach Belieben Zucker und Canehl darüber streuen.

33. Wassersuppe mit Reis.

¼ ℔ Reis.
2 Loth Butter.
Salz.

Der Reis wird mit kaltem Wasser gewaschen und mit heißem Wasser abgebrühet; dann läßt man denselben mit ¾ Kannen Wasser weich kochen und giebt Butter und Salz daran. Auch kann man diese Suppe nach Belieben mit einem Eigelb abrühren und Zucker und Canehl darüber streuen.

Die folgenden Wasser- und Obstsuppen mit Hafergrütze sind für 8—12 Personen berechnet.

34. Hafergrütz-Suppe.

1 K. Hafergrütze.
4—6 K. Wasser.
Salz.

Man kann zum drittenmal Wasser auf die Hafergrütze gießen, läßt sie damit noch ein Weilchen kochen und benutzt dann diesen Haferschleim zum etwaigen Verdünnen der Suppe.

Die trocken gedörrte, sehr grobe und beste Hafergrütze wäscht man erst mit kaltem, dann noch einmal mit heißem Wasser ab, giebt sie auf einen feinen Durchschlag, setzt sie mit weichem kochenden Wasser und Salz in einem emaillirten oder gut verzinnten Topfe auf starkes Feuer, läßt sie unter öfterem Umrühren eine Viertel, bis eine halbe Stunde tüchtig kochen, und giebt sie durch ein Haarsieb in einen dazu bestimmten Topf, von dem sie keinen Geschmack annimmt. Nun gießt man auf diese Hafergrütze zum zweiten Male noch 2 Kannen kochendes Wasser, läßt sie damit, wie schon vorher, rasch kochen, und gießt sie durch ein Haarsieb zu dem ersten Haferschleim. Dieser zweiter Haferschleim ist gewöhnlich weißer und reiner von Geschmack als der erstere.

Diese Suppe wird ohne allen Zusatz, höchstens mit ein wenig Zucker, als Krankensuppe genossen.

35. Hafergrütz-Suppe mit gebratenen Brodwürfeln.

4 Loth Butter.
Brodwürfeln.
Zucker.
Salz.
3 Eidotter.

Wenn die Hafersuppe № 34 gekocht und durch ein Haarsieb gegeben, schmeckt man dieselbe mit geläutertem Zucker und Salz ab, rührt dann erst die kalte Butter nebst dem Eigelb dazu, und giebt die in Butter gebratenen Brodwürfel in die Suppe.

36. Hafergrütz=Suppe mit Catharinen=Pflaumen.

1 ℔ Pflaumen.
4—6 Lth. Butter.
Zucker.
Salz.

Zu der Hafergrützsuppe № 34 giebt man auf die oben beschriebene Weise Salz, geläuterten Zucker und Butter. Die Catharinen=Pflaumen können beim Anrichten in die Suppe oder besonders dabei gegeben werden.

37. Hafergrütz=Suppe mit Rosinen.

½ ℔ Rosinen.
4—6 Lth. Butter.
Geläut. Zucker.
Salz.

Die Sultan=Rosinen werden gewaschen, mit Zucker und Wasser auf gelindem Feuer in einer halben Stunde gar gekocht und entweder in die Suppe gegeben, oder, wie so eben bei der Pflaumensuppe gesagt, dabei herumgereicht. Im Uebrigen wird die Suppe wie die vorhergehende behandelt.

38. Hafergrütz=Suppe mit Corinthen.

¼ ℔ Corinthen.
4—6 Lth. Butter.
Geläut. Zucker.

Die Corinthen werden in Wasser und Zucker gekocht, und diese Suppe im Uebrigen ebenso wie die Suppe № 36 bereitet.

39. Hafergrütz=Suppe mit Prünellen.

½ ℔ Prünellen.
4—6 Lth. Butter.
Salz.

Die Prünellen werden mit ein wenig Wasser, Wein und Zucker, wie zum Compote, nicht länger als eine Viertelstunde gekocht. Man verfährt nun weiter wie bei der Suppe № 36.

40. Hafergrütz=Suppe mit Tamarinden.

½ ℔ Tamarinden.
4—6 Lth. Butter.
Geläut. Zucker.
Salz.

Die Tamarinden werden mit Wasser und vielem Zucker eine halbe Stunde gekocht und durch ein Sieb gerührt. Dann setzt man sie noch einmal mit Wasser zu Feuer, kocht und gießt sie zum zweiten Male wieder durch. Von dieser Sauce giebt man nun nach Geschmack in die zuerst beschriebene Hafersuppe № 36.

41. Hafergrütz=Suppe mit frischen Aepfeln.

2 K. Aepfel.
1 Citronensauer.
¼ ℔ Butter.
Salz.

Eine beste Sorte säuerlicher Aepfel wird geschält, in vier Theile geschnitten, mit Wasser und Zucker gekocht und durch einen feinen Durchschlag zu dem Haferschleim gerührt. Nun gießt man noch einmal auf das in dem Durchschlag Zurückgebliebene kochendes Wasser, rührt so viel von dem Apfelbrei als möglich in die

Suppe und giebt dann die kalte Butter nebst geläutertem Zucker und allem Uebrigen dazu.

Anmerkung. Die zuletzt beschriebenen sieben Hafergrütz-Suppen können nach Belieben mit Weißwein gegeben, mit Eiern abgerührt und mit Zucker und Canehl bestreut werden. Bei allen diesen Suppen wird Zwieback herumgereicht.

Die Quantität Hafergrütze und Wasser in der zuerst beschriebenen Suppe, sowie die angegebene Weise des Kochens ist bei den später benannten Suppen genau zu beobachten. Die Butter wird nicht mit gekocht, und der Zucker muß geläutert sein.

Die folgenden Obstsuppen sind für 1 bis 2 Personen berechnet.

42. Prünellen-Suppe.

4 Lth. Prünellen.
2 Tassen Haferschleim.
½ Loth Butter.
Zucker.

Die Prünellen werden gewaschen, in Würfel geschnitten, in Zucker, Wasser und ein wenig Wein fünf bis zehn Minuten gekocht, der Haferschleim dazu gegeben und mit Zucker und Butter abgeschmeckt. Man giebt Zwieback bei dieser Suppe.

Man kann statt der Hafergrütze mit den Prünellen einige Löffel voll gestoßenen Zwieback kochen.

43. Suppe von getrockneten Zwetschen.

½ ℔ Zwetschen.
2 Tassen Haferschleim oder 2 gest. Zwieback.
½ Loth Butter.
Canehl oder Citronenschale.
Zucker.

Die Zwetschen werden in lauwarmem Wasser abgewaschen, darauf in einem Mörser gestoßen, damit man den Geschmack der Körner gewinnt, mit dem Gewürz und dem Zucker gar gekocht, durch einen Durchschlag gerieben und mit dem Haferschleim, wenn man nicht den Zwieback vorzieht, noch einige Minuten gekocht. Man schmeckt die Suppe mit Butter und Zucker ab, und richtet sie mit Zwieback an. Man kann auch etwas Wein an die Suppe geben und sie über gebratenen Semmelscheiben anrichten.

44. Kirsch-Suppe.

½ ℔ getr. Kirschen.
½ Lth. Kartoffelmehl.
½ Loth Butter.
Zucker.
Brodscheiben.

Die sauern Kirschen werden mit warmem Wasser abgewaschen, in einem Mörser gestoßen, in ¼ Kanne Wasser eine Viertelstunde gekocht, und durch ein Haarsieb gegeben. Nun gießt man noch einmal ¼ Kanne Wasser auf die Kirschen, und diese Brühe, nachdem sie 10 Minuten gekocht hat, durch ein Sieb zur ersten, rührt das Mehl dazu, läßt dies einige Minuten zusammen durchkochen, schmeckt die Suppe mit Zucker ab und richtet sie über gebratenen Brodscheiben № 91 oder mit Zwieback an.

45. Hagebutten-Suppe.

1/4 ℔ Hagebutten.
1/2 Lth. Kartoffelnmehl oder
2 Tassen Haferschleim.
1 Tasse Weißwein.
Citronenschale.
4 Loth Zucker.

Die getrockneten Hagebutten werden in lauwarmem Wasser abgewaschen, mit Wein, Zucker und Citronenschale und dem klar gerührten Mehl in 1/2 Kanne Wasser eine halbe Stunde gekocht. Dann wird Alles durch ein Haarsieb gerührt, wieder heiß gemacht und, nachdem die Suppe mit Zucker und Citronensaft abgeschmeckt ist, über Zwieback oder gebratenen Brodscheiben angerichtet.

Biersuppen.

Folgende Biersuppen sind für 1 bis 2 Personen berechnet.

46. Biersuppe mit Brod.

2—4 Loth Weißbrod oder gestoß. Zwieback.
1/8 K. Wasser.
Zucker.
2 Loth Butter.
1/2 K. Bier.
1 ganzes Ei.
2 Eigelb,
1 Löffel Wein.

Das Brod wird in Stücke gebrochen und mit dem Wasser und Zucker 5 bis 10 Minuten gekocht, dann das nicht zu bittere Bier nebst Eiern, Butter und ein wenig Citronenschale dazu gegeben und Alles zusammen auf sehr raschem Feuer mit einer Ruthe bis zum ersten Anfange des Kochens geschlagen. Man gießt die Suppe schnell in die Terrine, schmeckt sie mit Zucker, ein wenig Salz und Wein ab und giebt Zwieback dabei herum.

47. Biersuppe mit Eiergrütze oder Sago.

1 Tasse Sago. oder Eiergrütze.
1 K. Bier.
2 Loth Butter.
Zucker.
1 Eigelb.
1 Prise Salz.

Der klein-körnige, bräunliche Sago oder die Eiergrütze wird unter fortwährendem Rühren in einigen Minuten mit wenigem Wasser gar gekocht, dann Zucker, Butter und Salz dazu gegeben, das nicht zu bittere Bier darauf gegossen und bei stetem Umrühren auf raschem Feuer bis eben vor's Kochen gebracht. Nun rührt man die Suppe mit dem geschlagenen Eigelb ab und giebt, ist sie noch nicht süß genug, noch etwas Zucker daran. Das Bier darf nicht mit kochen, dann verliert es an Kraft.

Milchsuppen.

Folgende Milchsuppen sind für 2 bis 3 Personen berechnet.

48. Buttermilch=Suppe mit Schäl=Gerste.

8 — 12 Loth Schälgerste.
2 K. Buttermilch.
Zucker oder Syrup.

Man kann auch statt des Zuckers Syrup und statt der Schälgerste grobe Perlgraupen nehmen.

Die feinste und beste Schälgerste wird mit ungefähr einer Kanne weichem Wasser zu Feuer gesetzt und wenigstens 2 bis 3 Stunden mit demselben gelinde gekocht, wenn man sie nicht schon vorher einige Stunden in Wasser an einem warmen Orte eingeweicht hat. Darauf setzt man sie auf stärkeres Feuer, gießt die Buttermilch dazu, bringt sie so rasch wie möglich bei fortwährendem Rühren in's Kochen, und läßt sie nun so mit der Milch noch einige Stunden langsam fortkochen. Man schmeckt sie mit Zucker und wenigem Salze ab, und rührt, wenn die Buttermilch nicht fett war, beim Anrichten noch ein kleines Stück Butter hinein.

49. Sago=Suppe mit Milch.

3—4 Lth. Sago.
1 K. frische Milch.
Zucker.
Etwas Salz.
Canehl.

Die frische Milch wird schnell in's Kochen gebracht, der kleinkörnige bräunliche Sago trocken, unter fortwährendem Rühren, hinein gestreut und dann noch rasch fünf Minuten damit durchgekocht. Man schmeckt die Suppe mit Zucker und ein wenig Salz ab und streut beim Anrichten Canehl darüber.

50. Milchsuppe mit Gries= oder Eiergrütze.

1 K. Milch.
4—6 Loth. Eiergrütze oder Gries.
Zucker.
Canehl.
Salz.

Die frische süße Milch wird rasch in's Kochen gebracht, das Gries oder die Eiergrütze unter fortwährendem Rühren hinein gestreut, und dann nicht länger als bis dasselbe gar ist, gekocht, wozu nur wenige Minuten erforderlich sind. Man giebt der Suppe mit Zucker und Salz den gehörigen Geschmack und bestreut sie beim Anrichten mit Canehl.

51. Milchsuppe mit Mehlklößen, oder Italienischen Röhren=Nudeln.

1 K. Milch.
Die Klöße № 73, oder ¼ ℔ Röhrennudeln.

Die frische Milch wird schnell in's Kochen gebracht, dann kleine Mehlklöße mit einem, jedesmal in die Milch getauchten, Theelöffel hinein gesetzt und einige Minuten gekocht, bis sie gar sind.

Zucker.
Salz.
Canehl.

Will man die Italienischen Röhren-Nudeln in die Suppe geben, so werden dieselben, nachdem sie in Zoll lange Stücke gebrochen, in nicht zu wenigem Wasser mit etwas Salz ungefähr eine Stunde gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet, in die kochende Milch gegeben und noch einige Minuten mit derselben durchgekocht.

Die Suppe wird mit Zucker und Salz abgeschmeckt und beim Anrichten mit Canehl bestreut. Man kann dieselbe auch mit einigen Eidottern oder mit einem Löffel voll Mehl abrühren.

52. Reis-Suppe mit Milch.

1 K. Milch.
½ ℔ Reis.
Zucker.
Canehl.
Salz.

Der Reis wird mit kaltem Wasser abgewaschen, mit einer Kanne weichem Wasser eine Viertelstunde gekocht, auf einen Durchschlag gegeben und mit kaltem Wasser einige Male abgespühlt. Dann giebt man den Reis in die kochende Milch und kocht ihn darin so lange, bis derselbe gar ist, wozu ungefähr eine Viertelstunde erforderlich sein wird.

Man schmeckt die Suppe mit Zucker und wenigem Salz ab, und bestreut sie beim Anrichten mit Canehl.

53. Perlgraupen-Suppe mit Milch.

6 Loth feine Perlgraupen.
½ K. Milch.
Zucker.
Salz.

Die Perlgraupen werden erst mit kaltem, dann mit heißem Wasser abgewaschen, auf einen Durchschlag geschüttet und mit ¼ Kanne weichem Wasser und ein wenig Butter ungefähr zwei Stunden langsam gekocht. Man giebt sie dann in die kochende Milch, läßt sie noch eine halbe Stunde in derselben kochen und richtet sie mit dem gehörigen Zucker und Salz an.

54. Chokolate-Suppe mit Milch.

½ K. Milch.
3 Lth. Chokolate.
1 Eigelb.
2 Eischnee.
Zucker.
Canehl.

Man kann statt dieser Eierschaum-Klöße auch Schnee-Nocken geben.

Die Chokolate wird gerieben und mit der Milch, einem Stückchen Canehl, Vanille und Zucker einige Minuten gekocht.

Mittlerweile schlägt man den Eischnee, mischt einen Löffel voll geriebener Chokolate und eben so viel Zucker dazu, sticht mit einem silbernen Löffel Klöße davon in die Suppe, läßt dieselben bei einmaligem Umwenden zwei Minuten kochen und giebt sie mit einem Schäumer in die Terrine. Die Suppe rührt man mit dem Eigelb ab und richtet sie über die Klöße und den Zwieback an, oder giebt letztere dabei herum.

Weinsuppen.

Folgende Weinsuppen sind für 1 bis 2 Personen berechnet.

55. Sago-Suppe mit Rothwein.

2 Loth weißen Sago.
¼ Fl. Rothwein.
1 Löff. Johannisbeersaft.
½ Loth Butter.
Zucker und Salz.

Der weiße, ächte Sago, Tapioka genannt, wird mit lauwarmem Wasser abgewaschen und mit ungefähr einer halben Kanne Wasser, unter öfterem Umrühren, auf gelindem Feuer in einer Stunde weich und ziemlich steif gekocht. Dann giebt man den Wein und, wenn es nöthig ist, noch etwas Wasser, nebst Johannisbeersaft, Zucker, Butter und wenigem Salze dazu, läßt die Suppe damit wieder heiß werden, jedoch nicht kochen, giebt das noch Fehlende nach Geschmack daran und reicht kleinen Zwieback dabei herum.

56. Reis-Suppe mit Weißwein und Rosinen.

2 Loth Reis.
½ Tasse Wein.
1 Loth Rosinen.
¼ Citronensauer.
½ Loth Butter.
1 Eigelb.

Der Reis wird erst in kaltem, dann in heißem Wasser gewaschen und mit ungefähr ½ Kanne Wasser in etwa drei Viertelstunden recht weich gekocht. Nun giebt man die in Wasser und Zucker gekochten Rosinen nebst allem Uebrigen dazu, verdünnt, wenn es nöthig ist, die Suppe noch mit kochendem Wasser, rührt sie mit dem Eigelb ab, giebt Zucker und Salz nach Geschmack daran und streut Canehl darüber.

57. Perlgraupen-Suppe mit Weißwein und Corinthen.

3—4 Loth Perlgraupen.
1 Tasse Wein.
1 Lth. Corinthen.
½ Loth Butter.
¼ Citronensauer.
1 Eigelb.
Zucker und Salz.

Die feinen Perlgraupen werden gewaschen und mit ¼—½ Kanne weichem Wasser und einem Stückchen Butter in zwei bis drei Stunden recht mürbe gekocht. Dann giebt man die in Wasser und Zucker gekochten Corinthen, nebst allem Uebrigen hinzu, versucht, ob die Suppe nach Geschmack ist, verdünnt sie nach Belieben mit kochendem Wasser, und rührt die Suppe, nachdem man sie wieder recht heiß gemacht, mit dem Eigelb ab.

58. Gries- oder Eiergrütz-Suppe mit Weißwein.

3 Loth Eiergrütze.
1 Tasse Wein.
½ Loth Butter.

In ungefähr ¼ Kanne kochendes Wasser streut man durch einen Durchschlag unter fortwährendem Rühren die Eiergrütze,

¼ Citronensauer.
1 Eigelb.
Zucker und Salz.

läßt sie in wenigen Minuten gar kochen, giebt alles Angegebene hinzu, und rührt die Suppe, wenn dieselbe mit kochendem Wasser noch gehörig verdünnt ist, und den beliebigen Geschmack hat, mit dem Eigelb ab.

Kalteschalen.

Folgende Kalteschalen sind für 1 bis 2 Personen berechnet.

59. Kirsch-Kalteschale.

½ Tasse Kirschsaft.
½ T. Johannisbeersaft.
½ T. Himbeersaft.
¼ T. Heidelbeersaft.
¼ Citronensauer.
¼—½ K. kaltes Wasser.
Man kann auch Zwiebeck dabei herumreichen.

Der angegebene Saft wird mit dem Wasser zusammen gerührt, mit Zucker, Citronensauer oder frisch ausgepreßtem Johannisbeersafte gehörig abgeschmeckt und in der Terrine über Biscuit oder kleinen Zwieback angerichtet.

Hat man frische Kirschen, so entkernt man dieselben, bestreut sie mit Zucker, worin man sie eine Viertelstunde stehen läßt, und giebt sie in die Kalteschale.

60. Himbeer-Kalteschale.

½ T. Himbeersaft.
½ Tasse Kirschsaft.
½ T. Johannisbeersaft.
¼ Citronensauer
Wasser nach Verhältniß.

Dieselbe wird eben so bereitet wie die vorhergehende, nur nimmt man statt der Kirschen wohl verlesene Himbeeren, welche eine halbe Stunde zuvor in gestoßenem Zucker marinirt sind. Ist sie nicht nach Geschmack, so giebt man noch Zucker, Citronensauer oder frischen Johannisbeersaft daran und Zwieback dabei.

61. Wein-Kalteschale mit Eier-Käse oder Schnee-Nocken.

½ Fl. Weißwein.
½ Citronensauer.
Zucker.
Wasser.
Abger. Citronenschale.
Canehl.
Eierkäse № 225.

Die Ingredienzien werden in eine Terrine gegeben, gehörig mit Wasser und Zucker abgeschmeckt, und der Eierkäse nebst kleinem Zwieback dabei herumgereicht.

Will man die Schnee-Nocken zu der Kaltenschale geben, so legt man dieselben auf die Kalteschale, wenn diese schon in der Terrine ist.

62. Bier=Kalteschale.

½ Flasche Bier.
Schwarz- und Weißbrod.
1 Loth Corinthen.
¼ Citronensauer.
½—1 Tasse süßen Rahm.
Zucker.
Canehl.

Das auf einer Reibe geriebene Weiß- und Schwarzbrod wird mit dem süßen Rahm, geläutertem Zucker, Canehl und Citronensauer, nebst den in Wasser und Zucker gekochten Corinthen in eine Terrine gegeben, das nicht zu bittere Bier dazu gegossen und über in Butter gebratenen Brodwürfeln oder kleinem Zwieback angerichtet.

Der Zwieback kann auch dabei gegeben werden.

Ragouts und Fricassees.

63. Braunes Ragout für 8 bis 12 Personen.

1 Ochsenzunge.
Kalbs-, Schweins- od. Lammzungen.
Schweins-Ohren und Maul.
Gaum und Untermaul vom Ochsen.
1 Kalbskopf.
Leber und Magen von Kücken.
Kalbsmidder.
Kalbsnieren.
½ ℔ Saucissen.
½ ℔ Fleischklöße № 78.
½ ℔ Castanien.
1 Loth Champignons.
Sardellenbutter.
Soya.
½ Citronensauer.
¼ Fl. Madeira.

Wenn man Gewürze liebt, so giebt man noch etwas Muskatnuß daran.
Man kann auch von den beschriebenen Sachen nach Belieben und Umständen Manches [illegible]lassen, denn nicht immer hat man diese Sachen bei einander.

Die Ochsenzunge, Kalbs-, Hammel- oder Schweinszungen, der Ochsengaum und Maul, Schweinsohren und Maul, Kalbskopf und Nieren, Magen und Leber von Kücken, werden mit einander in Bouillon gekocht und nach und nach, so wie ein Theil gar ist, aus der Brühe genommen. Die Zungen müssen, damit sie recht mürbe werden, wohl drei bis vier Stunden kochen. Die Kalbsmidder werden blanchirt und eine Viertelstunde in obiger Brühe gekocht. Die Saucissen-Kette wird einige Minuten in die kochende Brühe gehalten, damit sich die Glieder theilen lassen und in einzelne Würstchen zerfallen.

Nachdem nun Alles aus der Brühe genommen und ein wenig erkaltet ist, werden die zuerst beschriebenen Sachen in Scheiben und 1½ Zoll lange und 1 Zoll breite Stückchen geschnitten, giebt die Midder und die zuvor in Bouillon gekochten Saucissen und Fleischklöße, die mürbe gekochten, geschälten Castanien und die gekochten, in Streifen geschnittenen Champignons in die Ragout-Sauce, schmeckt das Ragout mit Citronensauer, Sardellenbutter, Soya, Madeira und Salz ab, richtet es an und garnirt dasselbe mit Pastetchen oder Fleurons von Blätterteig.

Die braune Ragout-Sauce № 8 wird mit dem daselbst genannten geschwitzten Mehl drei Stunden lang, wie beschrieben, von einer Seite gekocht. Die Sauce wird durch das lange Kochen klar und erhält dadurch einen angenehmen, feinen Geschmack.

Die Sauce zu diesem Ragout muß sehr bündig sein, man kann daher gleich von Anfang an etwas geschwitztes Mehl mehr, als angegeben, nehmen, und ist sie zu dick, so verdünnt man sie mit der Fleischbrühe, worin die obengenannten Sachen gekocht sind. Da dies Ragout kräftig ist, bedarf es wenigen Salzes, und muß man daher dasselbe nur am Ende, nach Geschmack, daran geben.

64. Wild-Ragout für 8 bis 12 Personen.

1 Vorderviertel vom Lamm.

Zur Marinade.
4 — 6 gehackte Zwiebeln.
½ Citronenschale.
2 Lorbeer-Blätter.
⅛ L. Nelkenpfeffer.
Einige Nelken.
½ L. Wachholderbeeren.
2 Loth Zucker.
Salz.
¼ Fl. Rothwein.
⅛ Kanne Essig.

½ ℔ Butter.
⅜ ℔ Mehl.
1 Kanne schwache Bouillon.
Fleischklöße № 75.
¼ ℔ Fleurons.

Ein Vorderviertel vom Lamm wird so viel als möglich von der Haut, dem Fett und den Hautknochen befreit, in ein Tuch gelegt und mit einem hölzernen Klopfer einige Minuten geschlagen. Die Rippenknochen werden einige Male mit einem Beile eingeknickt und das Fleisch, damit es gehörig mit der Brühe bedeckt wird, in 2 bis 3 Theile geschnitten. Dann reibt man es mit den hieneben beschriebenen Ingredienzien stark ein, gießt den Wein und den Essig darüber, deckt es fest zu und stellt es so 12 bis 24 Stunden zurück. Man wendet während dieser Zeit das Fleisch einige Male in der Brühe um.

Am andern Morgen nimmt man das Fleisch aus der Brühe, wäscht es jedoch nicht ab, legt es in einen Topf oder in eine Bratpfanne, in braun gemachte Butter, läßt es darin zwei bis drei Stunden recht mürbe braten und giebt von Zeit zu Zeit von der Gewürzbrühe, worin das Fleisch gelegen, ein wenig darüber.

Ist das Fleisch mürbe, so nimmt man es aus der Sauce, befreit es von allen Knochen, schneidet es in ungefähr 2 Zoll lange und 2 Zoll breite Stücke und stellt es mit etwas Sauce in einem irdenen Topfe warm zurück.

Die Knochen werden nun in den Brattopf gegeben und mit einer Kanne Bouillon wenigstens eine Stunde gekocht, so daß sich auch die Braten-Jus vom Topfe loskocht.

Während dieser Zeit hat man nun eine sehr bündige Ragout-Sauce gekocht, wozu man durch ein Haarsieb die Brühe von dem gebratenen Lammfleisch und den Knochen gießt, die dem Ganzen einen kräftigen Wildgeschmack giebt. Alsdann giebt man die zuvor gekochten Fleischklöße in die Sauce, giebt das gehörige Salz dazu, nimmt alles Fett sorgfältig ab und legt das warm gehaltene Fleisch hinein, läßt es jedoch nicht mit einander kochen. Beim Anrichten garnirt man die Schüssel mit Fleurons von Blätterteig.

65. Hasen-Ragout für 8 bis 12 Personen.

Zur Marinade.
1 Tasse Essig.
½ Löffel Salz.

Die Sauce wird, wie unter № 8 beschrieben, in zwei bis drei Stunden mit dem Mehl recht klar gekocht.

Gewürzkörner.
2 Zwiebeln.
1 Lorbeerblatt.

---

1 Hasen.
Klöße № 75.
½ ℔ Saucissen.
Fleurons oder Fleischpastetchen.
Ragoutsauce № 8.

Man kann zu diesem Ragout noch mehrere Sachen, als: Midder, Nieren, Castanien u. s. w. geben.

Während dieser Zeit spickt man den Hasen, welcher schon einige Stunden in der hiebei beschriebenen Marinade gelegen hat, bratet ihn, wie gewöhnlich, recht saftig in Butter und Rahm eine Viertel- bis eine halbe Stunde, schlägt ihn darauf mit einem Haumesser in beliebige Stücke und befreit ihn so viel wie möglich von den Knochen, giebt den Fond der Hasenbraten-Sauce durch ein Sieb zum Ragout, richtet dasselbe an, legt die Stückchen Hasenbraten darauf, schmeckt dasselbe beliebig mit Citronensauer, Sardellenbutter, Salz ab und garnirt das Ragout mit Fleurons von Blätterteig oder Fleischpastetchen.

Die Fleischklöße werden zuvor mit Bouillon gekocht und zum Ragout gegeben.

66. Mocturtle-Ragout für 8 bis 12 Personen.

1 Kalbskopf.
Schnauze, Ohren, Zunge und Oberbein vom Schwein.
2 Lorbeerblätter.
2 Sellerie-K.
1 Peters.-Wurzel
⅛ L. Nelkenpfeffer.
Einige Nelken.
3—4 Zwiebeln.
¼ ℔ roh. Schinken
½ Citronenschale.
Salz.

Zur Brühe.

½—1 K. Bouillon № 4.
⅛ K. Madeira.
⅛ K. Rothwein.
⅛ K. Burgunder.
Fleischklöße № 75.
1 Loth Champignons.
¼ Muskatnuß.
½ Tasse Soya.
½ Citronensauer.
Sardellenbutter.
Salz.
6 hartgekochte Eigelb.

Der Kalbskopf, nachdem man ihn ganz sauber mit seiner Lederhaut geputzt erhalten, und die Zunge heraus gelöst ist, wäscht man denselben in heißem Wasser ab, legt ihn darauf eine halbe Stunde in kaltes Wasser und setzt ihn nebst dem Schweinefleische und den hieneben angegebenen Ingredienzien in einem nicht zu großen Topfe zu Feuer. Jedoch giebt man nicht mehr Wasser darauf, als nothwendig ist, um Alles gehörig zu schäumen, wozu man circa 2 bis 3 Kannen rechnen kann. Dann werden die ganzen Zwiebeln und der Schinken in ein wenig Butter hellbraun gebraten und mit dem Kalbskopf, dem Fleische und den übrigen Ingredienzien zwei bis drei Stunden gekocht. Man nimmt das Fleisch, so wie es gar ist, ein Stück nach dem andern aus der Brühe, gießt diese durch ein Haarsieb und läßt sie mit 2 bis 4 Loth in Butter geschwitztem Mehl bis zur Hälfte einkochen.

Wenn der Kalbskopf ziemlich abgekühlt ist, schneidet man die Haut desselben der Länge nach in 1 bis 2 fingerbreite Streifen und diese dann nebst allem übrigen Fleische und der Zunge in zierliche Stücke.

Ist die Zunge oder einiges Fleisch nicht mürbe genug, so kann man dasselbe in der Brühe noch etwas nachkochen lassen, doch wird diese leicht trübe dadurch.

Den Rothwein, Burgunder und Madeira läßt man eine Viertelstunde mit der Brühe kochen. Die Klöße werden vor dem

Anrichten in etwa sechs Minuten in besonderer Fleisch-Bouillon gar gemacht, dann giebt man diese nebst allem geschnittenen Fleisch dazu, schmeckt das Ragout mit dem Gewürz, Sardellenbutter, Citronensauer, Soya und Salz ab, richtet es nun an und garnirt die Schüssel mit dem einmal durchgeschnittenen Eigelb.

Das Ragout wird schmackhafter, wenn es gar kein Mehl erhält, kocht aber das Mehl, wie beschrieben, recht lange mit der Sauce, so schmeckt man es nicht. Wenn man Gewürze liebt, so kann man noch Cayenne-Pfeffer und spanischen Pfeffer an das Ragout geben.

67. Hühner-Ragout für 8 bis 12 Personen.

2—3 Hühner.
2 Lamm- oder Kalbszungen.
Hühnermagen.
1 ℔ Rindfleisch.
Abfall von Kalbfleisch.
Kalbsmidder.
¼ ℔ Schinken.
3 Zwiebeln.
Klöße № 78.
1 Bouq. Kräuter.
⅜ ℔ Butter.
¼ ℔ Mehl.
Sardellen.
½ Citronensauer.
Muskatblüthen.
Salz.
2 Eigelb.
¼ ℔ Fleurons.

Man kann auch ¼ Kanne Madeira, Burgunder oder Graves in die Brühe geben und eine Viertelstunde damit kochen lassen.

Die recht jungen Hühner werden geschlachtet, gerupft, auf hellem Strohfeuer gesengt, mit Roggenmehl oder Kleie und lauwarmem Wasser recht weiß gewaschen, noch einmal in kaltem Wasser wieder abgewaschen, abgetrocknet und so 24 Stunden bis zum Gebrauch im Keller aufgehangen.

Morgens früh werden die Hühner sauber ausgenommen, gewaschen, fünf Minuten in kaltem Wasser ausgewässert und mit einer Hand voll Salz und weichem Wasser in einem Blech- oder emaillirten Topfe zu Feuer gebracht, so daß die Hühner bedeckt sind und bequem geschäumt werden können. Man läßt sie zugedeckt gelinde von einer Seite kochen und giebt die gebratenen Zwiebeln und den Schinken dazu.

Die Hühner nimmt man eins nach dem andern aus der Brühe, so wie sie gar sind; zerlegt sie, größtentheils nach ihren Muskeln, in 8 bis 12 Stücke, befreit diese so viel wie möglich von ihren Knochen und zieht, wenn an einigen Stücken die Haut nicht sauber ist, dieselbe herunter. Alsdann schneidet man die Zungen und Magen in kleine Stücke, legt sie mit den Hühnern in eine Casserolle, gießt das abgeflößte Suppenfett nebst etwas Bouillon darüber und hält sie bis zum weiteren Gebrauche warm.

Die durchgegossene Fleischbrühe wird mit dem in Butter geschwitzten Mehl reichlich 2 bis 3 Stunden von einer Seite gekocht, bis sie klar ist. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten läßt man das Bouquet Kräuter eine Viertelstunde in dieser Brühe kochen und nimmt es wieder heraus. Alsdann legt man das

Hühnerfleisch nebst Zungen, Magen, Midder und den zuvor in Bouillon gekochten Klößen dazu, schmeckt das Ragout mit Citronensauer, Salz, Sardellen und Muskatnuß ab, rührt das Eigelb daran und garnirt dasselbe beim Anrichten mit Fleurons von Blätterteig.

68. Kücken-Fricassée für 8 bis 12 Personen.

Hahnenkämme, Kücken-Leber und Magen.
Kalbszungen und Nieren.
3—4 Kücken.
Kalbsmidder.
Klöße № 78.
1 Kanne Hühner- od. Kalbfleisch-Bouillon.
4—6 Loth Mehl.
⅛ K. Weißwein.
¼ Citronensauer.
1 Theelöffel Sardellenbutter.
Krebsbutter.
1 Loth Champignons.
Muskatblüthe.
Salz.
2 Eigelb.

Zum Garniren nimmt man Granat- oder Midder-Pastetchen, Fleurons oder gefüllte Pfannkuchen.

Die Kücken werden Abends zuvor geschlachtet, gerupft und wie bei № 67 gesagt, gesengt, gereinigt und bis zum andern Morgen in den Keller gehangen. Nun schneidet man den Hals, die Beine und Flügel ab, nimmt sie aus und setzt sie, nachdem dieselben mit kaltem Wasser wieder recht sauber gewaschen und einige Augenblicke in kochendem Wasser blanchirt sind, in einer verzinnten Casserolle mit etwas Bouillon, Weißwein, Citronensauer und einem Stückchen Butter auf's Feuer. Man kocht sie nun leise hierin gar, wozu eine gute halbe Stunde erforderlich ist, schneidet sie nach ihren Muskeln in 6 bis 8 Stücke, befreit sie mit einem Haumesser von den hervorstehenden Knochen und stellt sie bis zum Gebrauch in einer Kumme zurück, so daß sie warm bleiben; jedoch gießt man etwas von der Bouillon darauf, und legt, damit sie recht weiß bleiben, einen in die Bouillon getauchten Bogen Papier darüber.

Während dieser Zeit hat man Hühner- oder Kalbfleisch-Bouillon und in Ermangelung derselben die Bouillon № 4 mit dem geschwitzten Mehl einige Stunden klar gekocht. Nun giebt man die zuvor in Bouillon gekochten Klöße, das Midder, die Champignons und die oben angegebenen schon gekochten und geschnittenen Sachen mit den Kücken und der zurückgebliebenen Brühe, worin die Kücken gar gemacht sind, dazu, schmeckt das Fricassée mit der Sardellenbutter, Muskatblüthe und dem gehörigen Salze ab, flößt das Fett davon, rührt einige Eidottern daran und giebt noch einige Löffel Krebsbutter dazu.

69. Kalbfleisch-Fricassée für 8 bis 12 Personen.

½ Kalbsbrust.
½ ℔ Schinken.
⅛ ℔ Butter.
5 Chalotten.
3—4 Loth Mehl.

Man wäscht die Kalbsbrust sauber und setzt sie ganz oder in zwei bis drei Stücke getheilt mit kaltem Wasser zu Feuer, kocht sie 1 bis 2 Minuten, legt sie 5 Minuten in kaltes Wasser,

½—1 K. schwache Bouillon.
Klöße № 75.
2 Eigelb.
1 Theelöffel Sardellenbutter.
½ Citronensauer.
Muskatblüthe.
Salz.

Das Wasser, worin die Kalbsbrust blanchirt ist, gießt man durch ein Haarsieb und benutzt es mit zu der hieneben genannten schwachen Bouillon.

damit sie kalt, steif und weiß wird und schneidet sie in 2 Zoll lange Stücke.

Nachdem nun die ganzen Zwiebeln und der Schinken zehn Minuten in der Butter durchgeschwitzt sind, legt man die Fleischstücke darauf, giebt das Salz dazu und läßt sie so wenigstens eine Viertelstunde schmoren. Hierauf bestreut man sie mit dem Mehl, schwenkt sie einige Male in der Sauce um, giebt die Bouillon darauf und läßt sie 1½ bis zwei Stunden kochen.

Ist das Fleisch mürbe, so giebt man es mit einem Schäumer in eine warm gestellte und dann fest zugedeckte irdene Kumme und gießt die Brühe durch ein Haarsieb. Ist dieselbe nun noch nicht gebunden genug, so läßt man sie auf starkem Feuer unter öfterem Rühren einkochen, giebt dann die zuvor in Butter gekochten Fleischklöße nebst dem Fleisch dazu, schmeckt das Fricassée mit Citronensauer, Sardellenbutter, Muskatblüthe und Salz ab und rührt das Eigelb daran.

70. Hühner-Ragout mit Reis für 8 bis 12 Personen.

2 Hühner.

½ Kanne Ragout-Sauce № 8.
2 L. Krebsbutter.

¾ ℔ besten Reis.
1 K. Wasser.
½ K. Bouillon.
1 Handvoll Salz.
2 Loth Parmesankäse.
¼ ℔ roh. Schinken.
¼ ℔ Butter.

Hat man keine Krebsbutter, so rührt man die Sauce mit 2 Eigelb ab, auch kann man gekochte Champignons, Midder und Muskatnuß an die Sauce geben.
Ist kein Parmesankäse vorhanden, so nimmt

Die Hühner werden, wie bei №. 67 angegeben, gekocht, in Stücke zerlegt und bis zum Gebrauch warm zurückgestellt.

Wenn die Ragout-Sauce, wie unter №. 8 beschrieben, von einer Kanne Bouillon recht klar gekocht, giebt man Krebsbutter dazu, wodurch das Ragout einen feinen Geschmack und ein hübsches Ansehen erhält.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten bringt man die scharfgesalzene Bouillon mit dem Wasser in's Kochen, schüttet den mit dem kalten und heißen Wasser blanchirten Reis dazu und läßt ihn auf starkem Feuer eine halbe Stunde kochen, daß er recht weich, saftig und ganz bleibt, was nur durch das schnelle Kochen bewirkt werden kann. Das angegebene Quantum Bouillon und Wasser reicht hiezu aus, wenn man das oben genannte Verfahren genau beobachtet; der Reis braucht nur einige Male leicht gerührt zu werden, denn durch die rasche Bewegung des Kochens setzt er sich nicht so leicht an. Dann rührt man den in kleine Würfel geschnittenen, recht zarten rohen Schinken, den geriebenen Parmesankäse, so wie die Butter dazu, schmeckt noch einmal nach dem Salze und richtet dies Ragout wie folgt an:

man etwas weißen Schweizerkäse oder läßt den Käse ganz weg. Man darf nicht vergessen, daß die Bouillon recht viel Salz haben muß, indem der Reis, welcher darin gekocht wird, desselben viel bedarf

Nachdem alle drei Theile recht heiß sind, nimmt man zwei Schüsseln, eine jede für 4 bis 6 Personen berechnet, vertheilt darauf den gekochten Reis, dem man die Form eines Randes giebt, legt in die Mitte desselben das Hühnerfleisch und übergießt dies mit der Ragout-Sauce, die ziemlich bündig sein muß.

Dies Gericht muß recht heiß zur Tafel befördert werden, da es sonst sehr an Geschmack verliert. Der Reis darf auch nicht lange, nachdem er gar ist, stehen bleiben, sondern muß schnell angerichtet werden, denn würde man ihn wieder auf's Feuer stellen, so wird er steif und breiig.

Klöße

in Suppen, Ragouts und Fricassées, und Klöße, welche mit Backobst gegeben werden.

---

71. Mark-Klöße für 8 bis 12 Personen

6 Loth Weißbrod.
2 Loth Butter.
3 Loth Mark.
3 Eier.
3 Löffel Milch od. Bouillon.
Muskaten.
Salz.

Die Butter wird mit dem fein gehackten Mark, Milch oder Bouillon in's Kochen gebracht, das geriebene Brod dazu gegeben und dann die geschlagenen Eier; nun aber schnell unter fortwährendem Rühren vom Feuer genommen, die Masse auf einem Teller kalt gestellt, beliebige Klöße davon geformt und drei bis vier Minuten in Fleischbrühe gekocht.

72. Leichte Klöße von Mehl und Brod für 8 bis 12 Personen.

$\frac{1}{8}$ K. Wasser.
6 Loth Butter.
3 Loth Mehl.
$\frac{1}{8}$ ℔ Brod.
3 Eier.
Muskatblüthe.
Salz.

Wenn das Wasser und die Butter kochen, schüttet man unter raschem Rühren das Mehl und die Hälfte des geriebenen Brodes dazu und rührt es so lange auf dem Feuer, bis es sich vom Topfe lös't. Noch heiß giebt man zwei Eier dazu, läßt es etwas abkühlen und rührt dann noch ein Ei und das Brod nebst dem Gewürz und Salz hinein. Die Klöße formt man mit zwei in Bouillon getauchten silbernen Löffeln und läßt sie drei bis sechs Minuten in der Suppe kochen.

Man thut wohl, die Klöße zeitig anzurühren und zu versuchen. Sind sie zu weich, so giebt man noch etwas Brod dazu; sind sie dagegen zu dick, so hilft man mit etwas fetter Bouillon nach.

73. Feine Mehlklöße für 8 bis 12 Personen.

7 Loth Butter.
$\frac{1}{4}$ K. Milch oder Wasser.
7 Loth Mehl.
1 Eidotter.
4 ganze Eier.
Muskatblüthe od. geh. Petersilie.
Salz.

Die Milch und Butter werden gekocht, das Mehl hinein geschüttet, rasch auf dem Feuer abgerührt, bis es sich vom Topfe lös't, und dann 2 Eier und 1 Eidotter dazu gegeben. Hierauf nimmt man es vom Feuer und giebt, ist der Teig abgekühlt, noch 2 Eidotter nebst dem gehörigen Salze hinzu, streicht die Masse auf einer Schüssel glatt und formt davon mit zwei silbernen Löffeln, die stets wieder in heiße Bouillon getaucht werden, Klöße in die Suppe.

74. Brod- oder Semmel-Klöße für 8 bis 12 Personen.

½ ℔ Weißbrod.
6 Loth Butter.
3 Eier.
1 Eidotter.
Salz.
Gewürz.

Die frische Butter wird, nachdem sie ein wenig erwärmt ist, zu Sahne gerührt, dann nach und nach das Eigelb nebst den ganzen Eiern dazu gegeben und einige Minuten gerührt, bis die Masse dick und schön klar ist. Hierauf giebt man das geriebene, nicht zu alte Weißbrod leicht dazu und formt kleine runde Klößchen davon. Man muß diese Klöße versuchen, und sind sie im Kochen zu weich, so giebt man noch ein wenig Brod dazu.

75. Fleischklöße für 8 bis 12 Personen.

½ ℔ Kalbfleisch.
½ ℔ Rindfleisch.
2 Loth Nierenfett oder
4 L. frischen Speck.
2 Loth Butter.
1 ganzes Ei.
2 Eigelb.
3 Lth. Weißbrod.
1 Löffel fette Bouillon.
1 Chalotte.

Die Butter wird mit der gehackten Chalotte ein wenig geschwitzt, das geriebene Brod und die Bouillon nebst den Eiern auf dem Feuer dazu gerührt. Nachdem diese Masse kalt geworden, giebt man das sehr zarte, geschabte oder gehackte Fleisch nebst dem Fett dazu, schmeckt sie mit Salz und Muskatblüthe ab, formt längliche oder runde Fleischklöße davon, welche man auf ein mit Mehl bestreutes Brett oder Kumme legt, und läßt sie fünf Minuten vor dem Anrichten in der Suppe oder der Ragout-Sauce kochen.

Früh Morgens müssen mehrentheils alle Klöße angerührt werden, indem sie dann besser zusammenhalten.

76. Kartoffelklöße für 8 bis 12 Personen.

¾ ℔ geriebene Kartoffeln.
6 Loth Butter.
4 Eier.
½ Loth Mehl oder
1 Loth Weißbrod.
Muskatblüthe.
Salz.

Die Butter wird mit den Eiern, wie bei No. 74, klar gerührt, die des Tages zuvor gekochten und geriebenen Kartoffeln nebst dem Uebrigen leicht darunter gemengt, Klöße von der Größe einer Wallnuß davon geformt und läßt dieselben 6—8 Minuten gelinde in der Suppe kochen.

77. Abgerührte Mehlklöße für 8 bis 12 Personen.

⅜ ℔ Mehl.
⅜ ℔ Butter.
½ K. Wasser.
5 ganze Eier.
1 Eidotter.
Salz.

oder

¼ K. Wasser.
⅜ ℔ Butter.
10 Loth Mehl.
6 Eier.
Salz.

Wasser und Butter werden in's Kochen gebracht, dann das Mehl dazu geschüttet und so lange auf dem Feuer gerührt, bis die Masse sich vom Topfe löſt. Dann schlägt man nach und nach 3 Eier zu dem heißen Teig, und ist letzterer abgekühlt, die übrigen, sticht mit einem Löffel längliche Klöße in die Suppe und läßt sie gelinde fünf bis zehn Minuten kochen.

In den Klößen zur Fleischsuppe eignet sich als Gewürz Muskatblüthe, zur Gemüsesuppe gehackte Petersilie und zur Milchsuppe Canehl.

78. Kalbfleisch-Klöße in Suppen und Ragouts für 8 bis 12 Personen.

½ ℔ Kalbfleisch.
⅛ ℔ Mark.
⅛ ℔ Butter.
5 Loth Weißbrod.
1 ganzes Ei.
2 Eigelb.
1 Chalotte.
Salz.
1 Löffel Bouillon
Muskatblüthe.

Die Butter wird mit den Chalotten einige Minuten geschwitzt, das geriebene Brod, die Bouillon und die Eier dazu gegeben und Alles, damit es sich gehörig verbindet, unter fortwährendem Rühren ein wenig heiß gemacht. Ist diese Masse wieder kalt geworden, giebt man das zarte und geschabte oder fein gehackte oder in einem marmornen Mörser gestoßene Fleisch dazu, macht kleine Klöße davon und läßt sie leise in der Suppe fünf Minuten kochen.

Anmerk. Man kann auch statt des Kalbfleisches zur Hälfte Kalb- und Schweinefleisch nehmen, auch ein wenig Muskatblüthe dazu geben.

79. Kleine Mehl-Klößchen für 8 bis 12 Personen.

⅛ K. Milch,
oder
halb Wasser
halb Milch.
2 Loth Butter.
4 Loth Mehl.
2 ganze Eier.

Man läßt Milch und Butter kochen, schüttet das Mehl hinein und rührt es so lange auf dem Feuer, bis es sich vom Topfe löst, schlägt ein Ei auf dem Feuer dazu, läßt die Masse erkalten und giebt erst dann das zweite Ei daran, formt kleine Klößchen davon und läßt dieselben einige Minuten in der Suppe kochen.

Anmerk. Man darf die Milch nicht reichlich nehmen, besser ist es, man nimmt einen Löffel Milch weniger.

80. Gebackene Brodspeise zur Suppe für 8 bis 12 Personen.

⅛ ℔ Weißbrod.
⅛ K. Milch.
⅛ ℔ frische Butter.
3 Eier.
1 L. Parmesankäse.
Wenig Salz.

Man reicht diese Speise ganz oder in Scheiben geschnitten bei der Suppe herum.

Milch, Butter und Eigelb werden auf dem Feuer mit einer Schaum-Ruthe bis eben vor dem Kochen geschlagen und heiß auf das in Stücke gebrochene Brod gegossen.

Nach einer Viertelstunde, wenn dieser Teig abgekühlt ist, wird der Parmesankäse damit durchgerührt, der Eischnee dazu gegeben, in eine Porzellan-Kumme gethan, die mit Butter und Brod ausgestreut ist, und im Ofen oder über kochendem Wasser gar gemacht, wozu $1/2$ bis $3/4$ Stunden erforderlich sind.

81. Gebackene Reisspeise zur Suppe für 8 bis 12 Personen.

5 Loth Reis.
4 Loth Butter.
1 Loth Brod.
⅜ K. Wasser oder Milch.
3 Eier.

Der gewaschene Reis wird in vielem Wasser drei Minuten gekocht, auf einem Durchschlag mit kaltem Wasser abgespült, in die kochende Milch nebst der Butter geschüttet und rasch in einer halben Stunde mürbe gekocht. Die Eidotter werden mit dem

1 L. Parmesankäse.
Salz.

Uebrigen zu dem warmen Reis gegeben; wenn die Masse abgekühlt, wird der Eischnee leicht darunter gemengt. Im Uebrigen ist die Behandlung dieselbe, wie schon bei № 80 angegeben.

82. Gebackene Fleischspeise zur Suppe für 8 bis 12 Personen.

¼ ℔ Rindfleisch.
¼ ℔ Kalb- oder Schweinefleisch.
⅛ ℔ Mark oder Nierenfett.
⅛ ℔ Butter.
5 Loth Brod.
2 Eier.
½ Tasse fette Bouillon.
Chalotten.

Die Chalotten werden in der Butter ein wenig geschwitzt, die Bouillon, Brod, Eigelb, ein wenig Sardellenbutter, Muskatblüthe und Salz dazu gegeben und einige Minuten auf dem Feuer gerührt. Ist diese Masse abgekühlt, giebt man das fein geschabte oder gehackte Fleisch nebst dem Eischnee daran, streicht eine Kumme mit Butter aus, bestreut sie mit Brodkrumen, giebt die Masse hinein und backt sie eine Stunde. Man kann auch davon einen Kloß formen und denselben in einer Tortenpfanne in Butter gar machen.

Die Speise wird in Scheiben oder ganz bei der Suppe herum gereicht.

83. Gebackene Gries- oder Eiergrütz-Speise zur Suppe für 8 bis 12 Personen.

¼ K. Milch.
8 Loth Butter.
5 Loth Gries.
5 ganze Eier.
1 Eidotter.
Salz.

Die Milch, Butter und Gries kocht man in einigen Minuten zu einem Brei, giebt, nachdem es abgekühlt ist, nach und nach das Eigelb und etwas Salz dazu, wie auch den Eischnee. Man backt diese Speise wie die Brodspeise № 80 und richtet sie auch so zur Suppe an.

84. Gest-Klöße zu Backobst für 8 bis 12 Personen.

1 ℔ bestes Mehl.
1½ Tasse Milch.
1 ganzes Ei.
1 Eigelb.
¼ ℔ Butter.
2—3 Lth. trocknen Gest.
Cardemome.
Salz nach Geschmack.

Hiervon werden 8—12 Klöße gemacht.
Die Klöße können auch auf Dampf

Nachdem man den Gest mit etwas lauwarmer Milch angerührt, macht man mit einigen Löffel voll Mehl einen nicht zu steifen Teig und stellt ihn fünf Minuten an einen warmen Ort, damit er sich hebt. Nun rührt man die Butter und Eier zu Sahne, gießt ein wenig Milch und einige Löffel voll Mehl abwechselnd hinein, giebt den aufgegangenen Stell-Teig dazu und rührt Alles mit einem hölzernen Spaten zusammen. Man rollt den Teig drei Finger dick in die Länge, schneidet drei Finger breite Stücke davon, formt sie ein wenig, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett und läßt sie an einem nicht zu warmen Orte aufgehen, wozu gewöhnlich eine Stunde erforderlich ist.

gekocht werden und werden dann weit schöner und consistenter.
Man kann das Eiweiß weglassen und statt dessen 3 bis 4 Eigelb nehmen.

Während dieser Zeit bringt man in einem großen Topfe Wasser, wo hinein man etwas Salz geworfen hat, in's Kochen, giebt die Klöße vorsichtig hinein, läßt sie eine Viertelstunde stark kochen und wendet sie während des Kochens einige Male mit einem Schäumer um. Sind sie gar, so hebt man sie aus dem Wasser, sticht mit einer Gabel schnell ein kleines Stück heraus, damit sie Luft bekommen und nicht dicht werden, und befördert sie dann gleich zur Tafel. Man giebt geschmolzene Butter, geriebenen Zucker und Backobst dabei herum, auch kann man eine Syrup-Sauce dazu machen. Man muß ja das feinste und beste Mehl zu diesen Klößen nehmen.

85. Großer Reis-Kloß für 8 bis 12 Personen.

½ ℔ besten Reis.
1 K. Bouillon.
2—3 Lth. Butter.
3 Eidotter.
Geh. Petersilie.
Salz.

Man kann auch zwei Löffel voll Parmesankäse dazu nehmen.

Der Reis wird, wie gewöhnlich, mit kaltem und heißem Wasser abgewaschen, auf raschem Feuer in schwacher Bouillon in einer halben Stunde gar gekocht und die Eidotter, welche, wie schon oft gesagt, zuvor mit wenigem Wasser geklopft sind und nicht mit kochen dürfen, werden nebst allem Uebrigen zu dem heißen Reis gerührt.

Zu dieser Portion streicht man ein Kümmchen mit Suppenfett aus, drückt den Reis hinein, stürzt ihn auf einen Teller und giebt ihn warm bei der Suppe herum.

86. Großer Semmel-Kloß zu Backobst für 8 bis 12 Personen.

¾ ℔ Weißbrod.
½ ℔ Nierenfett.
¼ ℔ Butter.
2 Loth Zucker.
½ K. Milch.
¼ Kanne fette Bouillon.
8 Eier.
Gehöriges Salz.

Man gießt die kochende Milch und Bouillon über das von den Rinden befreite und in Stücken gebrochene Weißbrod, läßt es damit ein wenig weichen und giebt dann die zu Sahne gerührten Eier und Butter, das gehackte Nierenfett, nebst allem Uebrigen dazu.

Nun bestreicht man eine Serviette in der Mitte mit Butter, bestreut sie mit Mehl, giebt die Masse darauf und bindet die Serviette nicht zu dicht zu, damit der Teig Platz hat, sich auszudehnen. Man giebt den Kloß in einen Topf mit siedendem Wasser, wo hinein man eine Hand voll Salz geworfen und auf dessen Boden man einen Teller gelegt hat, um dadurch das Ansetzen zu verhüten und läßt ihn 1—2 Stunden ununterbrochen recht rasch kochen. Ist er gar, so richtet man ihn auf einer großen Schüssel an und legt das gekochte Backobst herum.

87. Eier-Klöße oder Eier-Gelée zur Suppe für 8 bis 12 Personen.

$\frac{1}{8}$ Kanne weiße Bouillon.
3 Eier.
1 Eidotter.
1 Loth Butter.
Salz.

Man kann statt der Bouillon auch Milch nehmen.

Alles hieneben Angegebene wird in einem Topfe gequirlt, durch ein Sieb gegossen und in ein oder zwei kleine Kummen gegeben, die mit Suppenfett ausgestrichen sind. Diese Masse wird auf kochendem Wasser gar gemacht und dies am besten dadurch bewirkt, wenn man die Kummen in eine Tortenpfanne stellt, in welche man so viel Wasser gießt, daß es kaum bis zur Hälfte die Höhe der Kummen erreicht, damit es nicht in die Speise kocht. Auf den Deckel der Tortenpfanne legt man Feuer. Ist die Masse steif, so nimmt man die Form heraus, stürzt sie auf kleine Teller um und giebt diese Klöße bei der Suppe.

88. Eiergrütz-Klöße für 8 bis 12 Personen.

$\frac{1}{4}$ K. Milch.
$\frac{1}{8}$ ℔ Eiergrütze.
$\frac{1}{8}$ ℔ Butter.
3 Eier.
Muskatblüthe.
Salz.

Die mit kalter Milch angerührte Eiergrütze wird zu der übrigen kochenden Milch und Butter gegeben, damit einige Minuten unter fortwährendem Rühren gekocht, die Eier werden dann noch heiß dazu gerührt, die Masse auf einer flachen Schüssel glatt gestrichen und kalt gestellt, dann werden Klöße von beliebiger Größe 4—6 Minuten in der Suppe gekocht.

89. Fisch-Klöße für 8 bis 12 Personen.

1 ℔ Fisch.
6 Loth Butter.
6 Loth Brod.
3 Eier.
1 Löffel Sahne.
1 Chalotte.
Feine Kräuter.
$\frac{1}{8}$ ℔ Mark oder frisches Speck.

Die Chalotte wird nebst den fein geschnittenen Kräutern in der Butter geschwitzt, das Brod, die Sahne und die Eier auf dem Feuer dazu gerührt. Ist dies abgekühlt, so giebt man das schon fein gehackte und in einem Mörser geriebene rohe Fischfleisch dazu, nebst etwas weißem Pfeffer, Muskatblüthe und Salz, und rührt es so lange, bis sich das Ganze gehörig verbunden hat. Nun streicht man die Masse auf einer flachen Schüssel glatt und formt mit einem in Bouillon getauchten Löffel Klöße davon.

Man kann auch noch einen Löffel voll Sardellenbutter daran geben.

90. Hühnerfleisch-Klöße für 8 bis 12 Personen.

1 Hühnerbrust.
6 Loth Brod.
6 Loth Butter.

Butter, fein gehacktes Mark, Sahne und das geriebene Brod werden einige Minuten nebst den Eiern auf dem Feuer gerührt.

$\frac{1}{8}$ ℔ Ochsenmark.
1 Eidotter.
Muskat oder Petersilie.
1 Löffel Sahne.
2 Eier.

Wenn die Masse abgekühlt, wird das rohe sehr fein geriebene Hühnerfleisch, Gewürz und Eidotter dazu gegeben, die Klöße geformt und einige Minuten leise in der Bouillon gekocht.

Hühnerfleisch-Klöße bedürfen viel Fett.

91. In Butter gebratene Brodscheiben für 8 bis 12 Personen.

12 Stückchen Weißbrod.
$\frac{1}{8}$ ℔ Butter.

Das von der Rinde befreite Weißbrod wird in feine, einen halben Zoll breite und drei Zoll lange Stücke geschnitten, in hellbrauner Butter an jeder Seite eine Minute hellgelb gebraten und bis zum Anrichten auf einen Durchschlag gegeben.

Man kann das Brod, statt in Scheiben, auch in Würfel schneiden.

92. Geröstete Brodscheiben für 8 bis 12 Personen.

Brodscheiben.

Die Brodscheiben von der Größe, wie No. 91 angegeben, werden auf einer Roste oder in einem Backofen, nicht zu langsam, hellbraun geröstet.

93. Parmesan-Scheiben zur Suppe für 8 bis 12 Personen.

Brodscheiben.
$\frac{1}{8}$ ℔ Parmesankäse.

Man taucht die No. 91 beschriebenen Brodscheiben an einer Seite in zerlassene Butter, streut auf die Butterseite den geriebenen Parmesankäse und läßt sie in einem heißen Ofen schnell hellbraun werden.

94. In Butter gebackene Parmesan-Klößchen für 8 bis 12 Personen.

1 Tasse Milch.
1 Loth Butter.
2 Loth Mehl.
2 Eier.
$\frac{1}{2}$ Löffel Parmesankäse.
Salz.

Man läßt Milch und Butter kochen, schüttet das Mehl hinein, rührt es so lange auf dem Feuer, bis es sich vom Topfe löſt, und schlägt 1 Ei auf dem Feuer dazu. Nachdem Alles erkaltet ist, schlägt man noch 1 Ei hinein, formt kleine Klößchen von der Größe einer Fingerspitze und backt dieselben bei einmaligem Umwenden 2 Minuten in Butter oder Backfett hellbraun und legt sie beim Anrichten auf die Suppe in der Suppen-Terrine.

Liebt man den Parmesankäse nicht, so kann man die Klößchen auch ohne denselben geben.

95. Gebackene Eiergrütz-Klöße zu Backobst für 8 bis 12 Personen.

1½ Tasse Milch.
¼ ℔ Eiergrütze.
6 Loth Butter.
4 Eier.
Etwas Citronenschale.
Canehl.
Salz.
2 Loth Zucker.

Die Butter, Milch und Eiergrütze werden einige Minuten zusammen gekocht, bis die Masse gar ist und sich vom Topfe ablös't. Noch heiß, schlägt man die Eier darein, rührt es eine Zeit lang und stellt die Masse kalt, formt Klöße von der Größe eines Taubenei's, bestreut sie mit Zwieback oder Brodkrumen und backt sie in Butter oder Backfett in 4—6 Minuten hellbraun. Beim Anrichten garnirt man sie um gekochtes Backobst, welches mit reichlich Sauce gekocht ist, oder giebt sie besonders auf einer Schüssel dabei.

Man kann diese Klöße auch in gesalzenem Wasser kochen und sie beim Anrichten mit geriebenem, in Butter hellbraun gebratenem Weißbrode überschütten.

Anmerk. Man thut wohl, wenn man, mit Ausnahme der Gest-Klöße, alle hier genannten Klöße des Morgens früh anrührt, die Masse kann sich dann gehörig ausdehnen und verbinden.

Man versucht zeitig einen Kloß; ist derselbe im Kochen zu dicht, so giebt man in den meisten Fällen ein wenig fette Bouillon dazu; ist er zu weich und hält er beim Kochen nicht zusammen, wird nach Verhältniß noch ein wenig Brod, Mehl oder Eigelb daran gegeben.

Die Klöße müssen, wenn sie in die Brühe gegeben werden, gleich von Anfang an recht leise kochen, jedoch nicht länger als bis sie gar sind, denn zu langes Kochen macht sie hart und dicht.

Die Klöße werden nicht locker, wenn man sie in seimigen Suppen oder Saucen kocht; dies ist ganz vorzüglich bei Fleisch-Klößen der Fall. Man muß dieselben stets in Bouillon oder gesalzenem Wasser kochen. Kann man sie dann nicht gleich verwenden, so läßt man sie in Bouillon oder gesalzenem Wasser stehen und giebt sie beim Anrichten in die heiße Suppe oder Sauce, wo sie dann von selbst erwärmt werden.

Große Stücke Fleisch,

gekocht, gebraten und geschmort,

welche hauptsächlich gleich nach der Suppe gegeben werden.

---

96. Gekochtes Rindfleisch mit Sauce für 8 bis 12 Personen.

1 St. Rindfleisch, 8-10 ℔ schwer.

Das Fleisch von einem jungen Ochsen, welches schon 3 bis 4 Tage an einem kühlen Orte gehangen hat, wird, wie bei № 2 angegeben, gekocht, gesalzen und dann warm hingestellt. Beim Anrichten garnirt man es mit grüner Petersilie und giebt eine beliebige Sauce dabei herum, als: Sardellen-, Meerrettig-, Cappern-, Senf- oder Gurken-Sauce, auch Ragout-Sauce mit Klößen.

Man giebt auch eine Schüssel mit gekochten, in Butter geschwenkten Kartoffeln bei dem Rindfleische, auch gestovte Kartoffeln mit Petersilie, Salz-, Acia-Gurken, oder eingemachte Chalotten. Giebt man eine Gurken-Sauce, so ist Kartoffeln-Muß dabei sehr passend.

97. Roast-beef = Englischer Braten für 8 bis 12 Personen.

8—10 ℔ Rindfl.
4 Zwiebeln.
½ Fl. Rothwein.
Salz.

Ragout-Sauce № 8.
1 Löff. Sardellenbutter.
1 Citronensauer.
Kartoffelmuß od. ½ ℔ Ital. Nudeln.

Man nimmt das Mürbebratenstück von einem jungen Ochsen, dicht an der Keule weggehauen, welches wenigstens 3 bis 5 Tage nach dem Schlachten an einem kühlen Orte gehangen hat, befreit es von dem überflüssigen Fette, schlägt es in ein reines Tuch und klopft es ein wenig an der Rückenseite mit einem hölzernen Klopfer. Dann legt man das Fleisch, will man es nicht in einem Topfe braten, mit dem abgelös'ten Fette auf die dicke Seite in eine Bratpfanne und läßt es in dem recht heißen Ofen, unter öfterm Begießen eine Stunde braten; dann erst giebt man das Salz darauf, kehrt es um, so daß die Mürbebratenseite unten liegt, bestreut es stark mit gestoßenem Zwieback und läßt es noch 2 Stunden bei fleißigem Begießen mit der sich darunter befindlichen Brühe hellbraun braten.

Mittlerweile kocht man die Ragout-Sauce № 8, in welche

der Sud des **Roast-beef** gegeben wird, und schärft die Sauce mit Citronensauer und Sardellenbutter ab. Es wird Kartoffelmuß oder auch Italienische Nudeln dabei herumgereicht.

98. Gefüllte Kalbsbrust für 8 bis 12 Personen.

1 Kalbsbrust.

Zur Farce.
- ⅛ ℔ Fett von den Nieren.
- ¾—1 ℔ Kalbfl.
- 2 L. fette Bouillon.
- ⅛ ℔ Weißbrod.
- 4 Eidotter.
- 3 Eier.
- 3 Chalotten.
- ¼ ℔ Butter.
- 1 Löff. Sardellenbutter.
- Muskat.
- Salz.

Zur Sauce.
- ⅛ ℔ Butter.
- 3 Loth Mehl.
- 1 K. Bouillon.
- ¼ ℔ roh. Schinken.
- 6 Chalotten.
- ½ Fl. Rothwein.
- 1 Löff. Sardellenbutter.
- 1 Citronensauer.
- Salz.

Man darf den Wein oder das Wasser nur in der letzten Viertelstunde unter den Braten gießen, indem sonst die Farce zu viel Feuchtigkeit an sich zieht.

Man kann auch noch eine halbe Flasche Madeira, Malaga, Burgunder od. Rothwein in der Sauce verkochen und, wenn man es liebt, noch ein wenig Cappern

Hierzu nimmt man eine große Kalbsbrust, welche wenigstens drei Tage zuvor geschlachtet sein muß, wäscht sie mit kaltem Wasser ab, legt sie, nachdem sie abgetrocknet ist, in ein reines Tuch und klopft sie darin mit einem hölzernen Klopfer. Man lös't nun den Blattknochen mit seinem Fleische heraus, ohne die Haut zu verletzen, und befreit das Fleisch von den Rippenknochen, welche leicht herausgelös't werden können, wenn die Rippen mit einem hölzernen Schläger eine Zeit lang geklopft werden.

Die Chalotten werden in der Butter geschwitzt und das Brod, die fette Bouillon nebst Eiern, Sardellenbutter, Salz und Muskatblüthe auf dem Feuer dazu gegeben.

Zu dieser Farce wird gewöhnlich nicht mehr Fleisch genommen, als an dem herausgelös'ten Blattknochen sitzt; man hackt dasselbe mit dem von der Niere abgesuchten Fette sehr fein und rührt es, wenn das Obengenannte abgekühlt ist, dazu. Nun füllt man die Farce in die Oeffnung der Kalbsbrust und näht dieselbe wieder zusammen. Hat man nicht genug Fett von der Kalbs-Niere, so nimmt man Rinder-Nierenfett oder frisches Speck.

Man macht nun die Butter in der Bratpfanne, wenn man nicht das Topfbraten vorzieht, hellbraun, legt die Brust auf der dicken Seite hinein, bestreut sie mit wenigem Mehl, giebt den Schinken und die Chalotten dazu und läßt sie in einem heißen Ofen unter fleißigem Begießen hellbraun werden, dreht die Kalbsbrust um, so daß die dicke Seite nun nach oben kommt, giebt erst jetzt das Salz darauf, bestreut sie stark mit dem geriebenen Weißbrode oder Zwieback und läßt sie unter öfterem Begießen noch eine bis zwei Stunden braten. Die Brust muß deshalb lange braten, weil die Farce sonst weich bleibt und nicht den gehörigen Grad des Garseins erhält. Ist die Brust gar und hellbraun, so nimmt man sie aus der Pfanne, legt sie in eine andere Casserolle, flößt das Fett von der Sauce, worin sie gebraten, gießt es darüber und stellt die Kalbsbrust an einen warmen Ort, darf jedoch nicht vergessen, das Begießen derselben

hinein geben. — Man giebt Kartoffelklöße, gekochte oder gebratene Kartoffeln dabei.

häufig zu wiederholen. Nun giebt man zu dem Satz des Bratens, wenn man nicht Sauce genug daran hat, noch Bouillon und ein wenig geschwitztes Mehl, kocht Alles zusammen eine gute Viertelstunde und schmeckt die Sauce mit Sardellenbutter, Citronensauer und Salz ab.

99. Fricandeaux von Kalbfleisch für 8 bis 12 Personen.

1 Kalbskeule.
¼ ℔ Speck.
¼ ℔ roh. Schinken.
6 Zwiebeln.
1 Citrone.
3 gelbe Wurzeln.
1 T. brauner Jus oder Bouillon.
12 K. Nelkenpfeff.
¼ ℔ Butter.
Salz.

Will man die Fricandeaux nur mit Sauce geben, so nimmt man eine Sauce piquante, Sauce glace, Champignons- oder Sardellen-Sauce, wozu man noch den Satz der Fricandeaux gießt, wodurch die Saucen hauptsächlich an Kraft und Geschmack gewinnen. Man giebt ein Kartoffeln-Muß oder Kartoffeln-Klöße № 76 dazu. Häufig richtet man die Fricandeaux auch über ein feines Ragout (№ 63) an, und garnirt sie mit Fleurons oder gebackenen Kartoffel-Klößchen.

Nachdem die Kalbskeule von einem 3 bis 4 Tage vorher geschlachteten Kalbe abgewaschen ist, wird sie gehäutet und nach ihren Muskeln in vier bis fünf Stücke getheilt. Ist das Fleisch nicht von vorzüglicher Güte, so muß man die Fricandeaux ein wenig klopfen. Von diesen Stücken lös't man nun an der Oberseite die Haut ab und spickt sie mit frischem, fein geschnittenem Speck recht voll. Dann legt man auf den Boden einer Casserolle, nachdem man die Butter darin hellbraun gemacht, Scheiben von Schinken, die eingekerbten Zwiebeln und Wurzeln, legt die Fricandeaux darauf und bedeckt sie mit Speck und Citronenscheiben.

Unter öfterm Begießen läßt man sie nun auf gelindem Feuer eine halbe Stunde langsam dünsten, giebt dann erst das Salz und die Jus darüber und läßt sie so, immer bei fleißigem Begießen, noch 1 bis 1¼ Stunden leise fortschmoren. Auf den Deckel der Casserolle legt man etwas Feuer.

Hat man frisches Küken- oder Kalbsbratenfett, so giebt man dies noch darunter. Die Fricandeaux werden durch vieles Fett, sehr leises Braten und fleißiges Begießen am schmackhaftesten, doch dürfen sie auch nicht zu mürbe sein.

Hat man Glace vorräthig, so kann man die Fricandeaux glaciren; ist jedoch das Fleisch recht gut, die Behandlung nach Vorschrift und nicht zu viel Sauce darunter, so glaciren sie sich durch fleißes Begießen gewöhnlich schon von selbst. Die Sauce befreit man von ihrem Fett und gießt sie durch ein Haarsieb.

Man richtet die Fricandeaux mit ihrer Sauce für sich, oder bei Sauerampfer, jungen Erbsen, Wirsing, Spinat oder auch Kartoffeln-Muß an.

100. Kleine Kalbfleisch-Rollen für 8 bis 12 Personen.

½ Kalbskeule.

Man schneidet aus der Keule federkieldicke Scheiben, ungefähr 4 bis 5 Zoll lang und 4 Zoll breit, bestreicht dieselben mit der

Zur Farce.
¼ ℔ Kalb- oder Schweinefleisch.
2 Lth. Ochsenmark oder Rindernierenfett.
⅛ ℔ frisches Speck.
1 T. fette Bouillon.
2 Loth Butter.
5—6 Loth Brod.
1 Loth Sardellenbutter.
2 Chalotten.
2 Eigelb.
2 Eier.
Muskat.
Salz.

hierunter beschriebenen Farce, wickelt sie auf, so daß sie im Durchmesser 2 Finger breit dick sind, und befestigt sie mit einer wenigstens 4 bis 5 Zoll langen Nadel, oder bewickelt sie statt dessen mit Bindfaden. Hierauf werden die Rollen mit frischem Luftspeck gespickt, in hellbraune Butter gelegt und schnell in einer Pfanne oder einem Backofen in einer Viertel- bis halben Stunde gar und hellbraun gebraten, während welcher Zeit man sie mit etwas geriebenem Weißbrode bestreut. Auch kann man etwas Braten-Jus oder Bouillon dazu geben.

Hat man die Rollen nun von den Nadeln oder dem Bindfaden befreit, schneidet man eine jede einmal durch; auf diese Weise gebraucht man nur 6 Rollen, macht man sie jedoch kleiner, 12 Stück.

Die Sauce wird durch ein Haarsieb gegossen, gehörig mit Bouillon verdünnt und mit Citronensauer und Sardellenbutter abgeschmeckt.

Die Farce. Die Chalotten werden in der Butter geschwitzt und das Brod, die fette Bouillon, so wie die Eier nebst dem Gewürz dazu gerührt. Ist diese Masse gehörig abgekühlt, giebt man das fein gehackte Fleisch erst dazu.

101. Kalbfleisch-Rollen auf andere Art für 8 bis 12 Personen.

½ Kalbskeule od. 1 Vorderviertel.

Zur Farce.
Siehe die Farce № 100.

¼ ℔ Speck.
¼ ℔ roh. Schinken.
6 Zwiebeln.
1 Citrone.
3 gelbe Wurzeln.
Einige Tassen Jus oder Bouillon № 3.
6 K. Nelkenpfeffer.
Salz.

Will man keine Keule hierzu nehmen, so löſ't man aus dem Vorderviertel alle Knochen, befreit das Fleisch so viel wie möglich von den Häuten, schneidet es in Streifen, welche man so lang nehmen kann, wie man will, doch dürfen die Rollen nur 2 Finger breit dick sein, streicht die Farce №. 100 dünn darüber, rollt die Scheiben auf und befestigt sie mit einer langen Prieke oder Nadel, wenn man nicht vorzieht, sie mit Bindfaden zu umwickeln. Nun spickt man die Rollen von einer Seite mit frischem Speck und macht sie mit den hieneben angegebenen Ingredienzien auf folgende Weise gar:

Nachdem man die Butter hellbraun gemacht, breitet man den Schinken, die Wurzeln und Zwiebeln auf den Boden einer Casserolle aus, legt die gespickten Kalbfleischrollen darauf, bedeckt sie mit dem Speck und den Citronenscheiben, läßt sie unter öfterem Begießen gar dünsten, so daß sie eine schöne hellbraune Farbe erhalten, und gießt nach und nach einige Tassen braune Jus oder Bouillon darunter.

Während dieser Zeit hat man die braune Ragout-Sauce №. 8 klar gekocht, worin man Kalbsmidder und Champignons gegeben, schneidet nun die Rollen in 2 Finger breite Stücke, legt sie in die Sauce und garnirt beim Anrichten die Schüssel mit gebackenen Kartoffelklößchen, die die Größe einer Wallnuß haben.

102. Farcirte Enten mit Trüffel-Sauce für 8 bis 12 Personen.

2 Enten.

Zur Farce.
$\frac{1}{2}$ ℔ Kalbfleisch.
$\frac{1}{2}$ ℔ Schweinefl.
$\frac{1}{4}$ ℔ Nierenfett.
$\frac{1}{8}$ ℔ Butter.
Einige Kückenleber.
$\frac{1}{8}$ ℔ Weißbrod.
1 Eidotter.
2 Eier.
2 Chalotten
2 Loth Sardellenbutter.
Muskat.

$\frac{1}{4}$ ℔ Butter.
$\frac{1}{4}$ ℔ Schinken.
2 Zwiebeln.
$\frac{1}{2}$ Citronenschale und Sauer.
1 Löffel Soya.
2 Tassen Jus.
Sauce № 8.
Klöße № 75.
1—2 Lth. Trüffel.

Man kann nach Belieben $\frac{1}{4}$ Fl. Burgunder, Madeira oder Rothwein mit in der Sauce verkochen.

Nachdem die Enten geschlachtet, gerupft, gesengt, mit warmem Wasser und Roggenmehl recht sauber gewaschen, mit kaltem Wasser abgespült und abgetrocknet sind und zwei bis drei Tage im Keller gehangen haben, schneidet man den Hals und die Flügel kurz ab, macht auf dem Rücken der ganzen Länge nach einen Einschnitt, lös't alle Knochen sorgfältig von der Haut und dem Fleische ab und nimmt so das ganze Knochengerippe und die Eingeweide in Eins heraus. Nun streut man ein wenig Salz auf die ausgebreitete Ente, legt so viel Farce hinein, daß die Ente beim Garmachen nicht platzt, näht den Rücken zusammen und giebt der Ente die vorige Form.

Wenn die Butter, der Schinken und die Zwiebeln hellbraun sind, legt man die Enten darauf, giebt die recht braune Jus nebst der Soya und Citronenschale dazu und läßt die Enten in ungefähr zwei Stunden, unter fleißigem Begießen, auf gelindem Feuer gar dünsten.

Während dem kocht man eine kräftige Ragout-Sauce klar. Haben die zuvor in Rothwein gedünsteten Trüffeln nun einige Minuten mit dieser Sauce gekocht, gießt man den Satz von den geschmorten Enten dazu, nachdem man das Fett abgeflößt hat, schmeckt die Sauce mit Salz und ein wenig Citronensauer ab und giebt die zuvor besonders in Bouillon gelegten Klöße №. 75 dazu.

Die Enten zerschneidet man in Scheiben, legt sie auf eine Schüssel, gießt die Sauce mit den Klößen darüber und garnirt Fleurons herum.

103. Gefüllte Lammsbrust für 8 bis 12 Personen.

1 Lammsbrust.

Man nimmt die junge Lammsbrust, befreit sie so viel wie möglich von dem Fett, wäscht sie ab, macht alles Fleisch von den Rippen und lös't diese, so wie alle übrigen Knochen, heraus.

Zur Farce.
Siehe die Farce
№ 100.

¼ ℔ Butter.
¼ ℔ Schinken.
4 Zwiebeln.
2 T. Bouillon.

Ragoutsauce
№ 8.
½ Fl. Wein.
2 Citronensauer.
4 Loth Cappern.
2 Löffel Soya.
Salz.

Nun füllt man die Brust mit der schon №. 100 angegebenen Farce und zieht erstere mit einer eisernen Packnadel und einem Bindfaden rund zusammen, und näht sie mit wenigen Stichen zu.

Dann giebt man in eine Casserolle Butter, macht sie nebst den Zwiebeln und Schinkenscheiben hellbraun, legt die Lammsbrust hinein, gießt nach und nach einige Tassen voll Bouillon darunter und läßt sie unter häufigem Begießen auf gelindem Feuer hellbraun werden. Damit die Lammsbrust sich von selbst glacirt, legt man die letzte halbe Stunde Kohlen auf den Deckel der Casserolle und begießt sie dann doppelt fleißig. Zum Garmachen rechnet man ungefähr anderthalb Stunden.

Beim Anrichten zieht man den Bindfaden behutsam heraus, gießt die Sauce durch ein Haarsieb, und nachdem man diese von dem Fette befreit hat, schneidet man die Brust in Scheiben und legt sie hinein. Man giebt ein Kartoffelmuß besonders dabei herum. Will man jedoch dies Gericht ohne Kartoffelmuß geben, so macht man eine kräftige braune Ragout-Sauce, verkocht sie mit einer halben Flasche gutem Rothwein und schmeckt sie mit Citronensaft, Cappern, Soya und Salz ab.

104. Hammels- oder Lammsbrust mit einer braunen Sauce für 8 bis 12 Personen.

1 Hammels- od. Lammsbrust.
½ ℔ Butter.

Ragoutsauce
№ 8.
1 Bouq. Kräuter.
½ Citronenschale.
½ Citronensauer.
½ ℔ Saucissen od. Fleischklöße
№ 75.
½ Fl. Wein.
2 Orangen.

Man kann bei der Lammsbrust gebratene Kartoffelklößchen oder in Scheiben geschnittene gebratene Kartoffeln geben.

Die Lammsbrust wird gewaschen, von den überflüssigen Fetttheilen so viel wie möglich befreit und in einem Bratofen oder Topfe mit Butter langsam gebraten, denn wenn die Keule im Anfange zu schnell brät, so bekommt sie eine zähe Haut. Hat sie nun eine Stunde bei fleißigem Begießen gebraten, läßt man sie in der hier unten beschriebenen Sauce noch eine halbe bis eine Stunde leise schmoren, nimmt sie heraus, und befreit sie vorsichtig von allen Knochen, damit sie besser tranchirt werden kann.

Man kocht die Ragout-Sauce №. 8 mit dem Mehl gar, giebt die in Streifen geschnittenen und gehörig in Wasser abgekochten Orangenschalen dazu, wodurch diese den bittern Geschmack verlieren, nebst dem Safte, dem Bouquet Kräuter, dem Fond von der Lammsbrust, Wein, Citronenschale und Sauer, und die zuvor besonders gekochten Saucissen oder Fleischklöße darin, alsdann schneidet man sie in beliebige Stücke, richtet sie auf einer Schüssel an und gießt die Sauce darüber.

105. Gedämpfte Hammels- oder Lammskeule für 8 bis 12 Personen.

1 Hammelskeule.
¼ ℔ Butter.
6 Zwiebeln.
¼ Q. Bouillon № 2.
1 Löffel Mehl.
8 Zeh. Knoblauch.
⅛ Citronenschale.
Ein. Pfefferkörn.
Salz.

Die Keule wird vom überflüssigen Fette befreit, mit einem hölzernen Klopfer an beiden Seiten mürbe geklopft und in eine Casserolle auf das abgeschnittene Fett und die Butter gelegt, nebst den Zwiebeln, dem Gewürz und Salz. Man läßt sie nun eine halbe Stunde auf dem Feuer gelinde anziehen, bestreut sie mit dem Mehl und dünstet sie, unter öfterem Begießen und Umwenden in drei Stunden gar. Alsdann befreit man die Sauce von dem Fett, gießt sie durch ein Haarsieb und richtet sie über die in Scheiben geschnittene Keule an. Man kann auch Cappern mit an die Sauce geben. Ein Kartoffelmuß reicht man hierbei herum. Die Keule muß sehr weiß gehalten werden.

Nimmt man Hammel- statt Lammfleisch, so bedarf jenes immer 1 bis 1½ Stunden länger zum Garwerden als dieses.

106. Gedämpftes Hammel- oder Lammfleisch mit Reis für 8 bis 12 Personen.

Eine Hammel-, Lammkeule oder Brust wird ebenso wie die Keule №. 105 gar gemacht, in Stücke zerschnitten und, wie schon bei den Hühnern mit Reis №. 70 angegeben, mit dem auf eben dieselbe Weise gekochten Reis angerichtet.

107. Marinirte Hammelkeule für 8 bis 12 Personen.

1 Hammelkeule.
6 Zwiebeln.
6 Zeh. Knoblauch.
4 Lorbeerblätter.
6 Q Nelkenpfeffer.
6 Q. Pfeffer.
Dragon.
Thymian.
Salbey.
½ Q. Weißwein.
½ T. Essig.
1 Löffel Salz.

Die Hammelkeule wird vom überflüssigen Fette befreit, an beiden Seiten geklopft und nebst den hieneben angegebenen Ingredienzien in einen irdenen Topf gelegt. Der Topf wird mit einem Deckel fest verschlossen und im Keller drei bis vier Tage aufbewahrt, das Fleisch täglich zweimal umgedreht und mit der Brühe begossen.

Will man nun das Fleisch gebrauchen, so legt man die Keule mit der sich darunter befindlichen Sauce in die Bratpfanne, setzt sie in einen recht heißen Ofen und begießt sie mit der Brühe, bis diese ganz eingezogen ist. Dann gießt man braun gemachte Butter darüber und läßt die Keule unter fleißigem Begießen gar und hellbraun werden. Hat man Glace, so kann man die Keule auch glaciren. Bei der Keule giebt man die Sauce №. 151, mit der man den Fond derselben verkocht.

108. Boeuf à la mode für 8 bis 12 Personen.

8—10 ℔ Rindfl.
4 St. gest. Nelken.
8 St. Nelkenpfeff.
1 Löffel Salz.
6 feingeschnittene Chalotten.
¼ ℔ Speck.

¼ ℔ Butter.
2 Zwiebeln.
¼ ℔ roh. Schinken.
¼ ℔ Speck oder
¼ ℔ Nierenfett.
¼ K. fette Bouillon.
6 Chalotten.
3 Lorbeerblätter.
2 Kalbsfüße.
¼ Fl. Rothwein.
½ Citronenschale.
1 Citronensauer.
½ Tasse Essig.
2 L. Mehl und
1 Lth. Zucker oder
⅛ ℔ Honigkuchen.

Nimmt man den Honigkuchen, so läßt man Zucker und Mehl weg. Der Honigkuchen muß alsdann mit dem Fleische drei Stunden kochen.

Von einem vier bis sechs Tage zuvor geschlachteten jungen Ochsen nimmt man das Schwanzstück oder die Oberschale und klopft es mit einem hölzernen Schlägel tüchtig an beiden Seiten. Dann schneidet man Speckscheiben, einen halben Finger dick, wendet sie in dem genannten Gewürze um, macht mit einem spitzen Messer schräge Einschnitte in das Fleisch und schiebt die Speckscheiben hinein. Hat man nun die Butter in einer Pfannkuchenpfanne nebst dem rohen Schinken und den Chalotten hellbraun gemacht, so brät man hierin das Fleisch auf beiden Seiten hellbraun, was circa eine Viertel- bis halbe Stunde erfordert.

Auf den Boden einer gut verzinnten tiefen Casserolle oder eines irdenen Topfes legt man die Speckscheiben oder das Rindernierenfett, das gebratene Fleisch mit der sich darunter befindlichen Brühe, giebt die hieneben angegebenen Ingredienzien dazu, und verschließt den Topf mit einem genau passenden Deckel. Damit der Topf recht dicht verschlossen ist, bestreicht man Streifen Papier mit einem von kaltem Wasser und Mehl gemachten Brei, klebt den Deckel damit zu und setzt die Casserolle einige Minuten auf starkes Feuer, um sie schnell in's Kochen zu bringen. Hierauf setzt man sie in heiße Asche, legt sehr wenig Kohlen herum und läßt das Fleisch leise zwei bis drei Stunden schmoren. Dann nimmt man es aus der Brühe, befreit diese vom Fett und gießt sie durch ein Haarsieb. Ist das Fleisch noch nicht mürbe genug, so läßt man es in der durchgegossenen Brühe noch ein wenig kochen; will man kein Mehl an die Sauce geben, so kocht man sie, nachdem man das Fleisch herausgenommen, auf raschem Feuer bei öfterem Rühren stark ein.

Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, kranzförmig auf der Schüssel angerichtet und die Sauce, nachdem sie mit Citronensauer, Zucker und Salz abgeschmeckt ist, darüber gegossen.

Fische.

109. Stör zu kochen.

6—10 Zwiebeln.
6 Lorbeerblätter.
¼ L. Nelkenpfeffer.
¼ Loth weißen Pfeffer.

Man giebt am besten Petersilien-Sauce № 145 oder Senf und Butter dabei herum. Will man Gemüse beim Stör geben, so eignen sich junge Wurzeln am besten. Der Thran zieht besser aus dem Fleische, wenn man den Stör ohne Salz und mit einigen Brennnesseln zu Feuer setzt und langsam in's Kochen bringt.

Nachdem der Stör geschlachtet und ausgenommen, legt man ihn in einem Tuche 1, 2 bis 3 Tage im Keller auf Steingrund, denn wird er gleich gekocht, so ist er hart und zähe. Will man denselben nun gebrauchen, so reibt man ihn mit Salz und Wasser tüchtig ab, damit alles Schleimige herunter gehe. Ist dies mehrere Male geschehen, so schneidet man den Stör seiner Größe nach beliebig in 3 bis 6 oder auch 10 Stücke, setzt ihn mit kaltem Wasser und einer Hand voll Brennnesseln zu Feuer und bringt ihn recht langsam in's Kochen, während welcher Zeit man den Schaum sorgfältig abnimmt. Nach einer halben Stunde legt man den Stör in einen andern Topf in kochendes Wasser, nebst dem angegebenen Gewürz, läßt ihn noch eine halbe bis ganze Stunde sehr gelinde darin fortkochen, nimmt alles und jedes Fett, welches sich zeigt, ab und giebt erst, wenn er gar ist, Salz daran. In dieser Brühe läßt man den Stör nun noch ein wenig stehen, damit das Salz gut durchzieht, befreit ihn dann von allen hervorstehenden Knorpeln und schneidet ihn noch einmal in beliebige Stücke.

110. Stör in Gelée.

1 Tasse Essig.
1 Citronensauer.
1 Stückch. Zucker.

Statt des Stand's von Kalbsfüßen kann man 1—2 Loth Gelatine dazu geben.

Der Stör wird, wie oben, mit dem Gewürze gekocht, nur daß man zum zweiten Male so wenig Wasser darauf gießt, als nöthig ist, ihn eben zu bedecken. Ist er nun gar, salzt man ihn, läßt ihn eine Zeitlang in der Brühe stehen, nimmt alsdann vielleicht die Hälfte der Brühe davon und gießt einige Tassen guten Essig und, wenn man es hat, auch ein Stückchen Stand von Kalbsfüßen dazu. Dann legt man den Stör in eine Porzellan-Schüssel, gießt die Brühe darüber und läßt ihn erkalten. Auf diese Weise zubereitet, hält sich der Stör mehrere Tage. Man thut wohl, hierzu das Mittelstück zu nehmen, welches weit zarter ist, als das Halsstück.

111. Kabliau zu kochen.

Buttersauce, nebst Sauerampfer- od. Rahm-Sauce.

Man schneidet den Kabliau, nachdem er ausgenommen und gewaschen ist, in beliebige Stücke, giebt ihn in scharfgesalzenes kochendes Wasser und kocht ihn in einer Viertelstunde auf raschem Feuer gar, nimmt jedoch während des Kochens den Schaum immer ab.

Der Kopf des Kabliau ist Manchem eine Delicatesse. Derselbe wird, wenn er nicht zu groß ist, in zwei Theile geschnitten und muß zehn Minuten früher als die übrigen Stücke in das kochende Wasser geworfen werden, da er sonst nicht zugleich mit diesen gar wird. Man giebt eine der hieneben genannten Saucen dabei.

112. Kabliau zu braten.

Der Kopf eines Kabliaus wird einmal getheilt, der Schwanz an beiden Seiten der Länge nach einige Mal leicht eingeschnitten und mit Salz bestreut, nach vier Stunden in geschmolzene Butter getaucht, mit Weißbrodkrumen bestreut und in Butter in ungefähr einer Viertelstunde hellbraun gebraten. Nun träufelt man Citronensauer über den Kabliau und giebt ihn mit der Sauce und abgekochten Kartoffeln zur Tafel.

113. Schellfisch zu kochen.

Geschmolzene oder gerührte Butter, mit Senf und Petersilie.

Die Schellfische werden, nachdem sie geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, in drei Theile geschnitten, mit einer Hand voll Salz bestreut und in wenigem kalten Wasser zurückgestellt. Nach zwei Stunden wirft man sie in kochendes gesalzenes Wasser und läßt sie in fünf bis zehn Minuten gar kochen. Zur Sauce nimmt man wie hieneben bemerkt.

114. Gebratene Schellfisch-Schwänze.

Die Schellfisch-Schwänze, ungefähr 1/4 Elle lang, werden, nachdem man sie eine Stunde vorher gesalzen, mit Eigelb bestrichen, mit Brodkrumen oder Zwieback bestreut und zehn Minuten in hellbraun gemachter Butter gebraten.

Man richtet die Schellfisch-Schwänze mit der braunen Butter, wozu man etwas Braten-Jus und Senf rührt, an und giebt Kartoffeln-Salat dabei.

115. Steinbutte zu kochen.

Man giebt eine Sauerampfer-Sauce № 149 und gerührte Butter-Sauce № 145, nebst gekochten Kartoffeln dabei herum.

Wenn man den Steinbutt nicht in Stücke theilt und in Ein's kochen kann, gewinnt derselbe sehr an Geschmack.

Die Steinbutte werden ausgenommen und recht sauber mit Salz und Wasser abgewaschen. Dann schneidet man den Schwanz wenigstens einen Fingerlang ab, ebenfalls den Kopf, woran man einen Fingerbreit Fleisch läßt, so daß Jedes eine Portion bleibt, nimmt ein starkes Messer und schlägt mit Hülfe eines Hammers die Steinbutte der Länge nach durch. Mit dem Messer und Hammer theilt man diese beiden Stücke ferner in Portionen beliebiger Größe ein, da auf diese Weise die Stücke ein netteres Ansehen erhalten. Nun wäscht man sie einige Male in kaltem Wasser ab, giebt eine Hand voll Salz in wenig Wasser dazu, läßt sie bis zum Kochen, jedoch nicht länger als eine halbe Stunde, darin stehen, und kocht sie dann in gut gesalzenem Seewasser oder süßem Wasser in fünf bis zehn Minuten gar.

Der Kopf, der Schwanz und die Floßfedern sind für Viele Delicatessen, sowohl bei den Stein- wie bei den Tarbutten.

116. Tarbutte zu kochen.

Holländische Butter-Sauce № 146 und Sauerampfer-Sauce № 147.

Die Tarbutte werden ebenso wie die Steinbutte gereinigt, in Stücke geschlagen und gekocht und mit den hieneben genannten Saucen, wie auch gekochten Kartoffeln, herumgereicht.

An einer großen Tafel giebt man bei den gekochten Fischen immer zwei Saucen, eine sauere und eine Butter-Sauce, herum.

117. Gekochte Seezungen.

Holländische Butter-Sauce. Sauerampfer-Sauce und gekochte Kartoffeln werden dabei gegeben.

Die Zungen werden geschuppt, ausgenommen, von Kopf, Schwanz und Floßfedern befreit und einige Male recht sauber mit kaltem Wasser abgewaschen. Dann schneidet man die großen in drei bis vier Theile, die kleinen, welche zum Kochen nicht so gut sind, in zwei Theile, wirft sie in kochendes scharfgesalzenes Wasser und läßt sie ungefähr fünf Minuten darin kochen, bis sie gar sind.

118. Gebratene Seezungen.

Butter.
Eier.
Geriebenes Brod.

Die Seezungen werden, wenn man sie noch lebend erhält, geschlachtet, in einem kühlen Keller auf Steingrund gelegt, wo sie sich wohl noch zwei Tage halten. Besser aber ist es noch,

Die Seezungen giebt man mit Sauce-Remoulade oder Citronensauer.

Man kann die Seezungen bei Kartoffel-Salat oder bei jungen Erbsen geben.

wenn man einen Eiskeller hat, denn hierin kann man wenigstens sechs Tage alle Arten Fische frisch erhalten.

Die Seezungen, welche man braten will, müssen nicht geschuppt, sondern abgezogen werden, was sehr leicht ist. Man hält nämlich die äußerste Spitze des Schwanzes einen Augenblick an die Flamme eines brennenden Lichtes, löſ't mit einem Messer die Spitzen etwas los und zieht auf diese Weise sehr schnell die ganze Haut auf einmal herunter. Nun nimmt man die Fische aus, schneidet Kopf, Schwanz, sowie alle Floßfedern ab, theilt den Fisch in drei bis vier Stücke, wäscht diese einige Male mit kaltem Wasser, salzt sie ziemlich stark und läßt sie eine bis zwei Stunden mit dem Salze stehen. Darauf werden sie auf einen Durchschlag geschüttet und mit einem saubern Tuche gut abgetrocknet. An der einen oder an beiden Seiten macht man der Länge nach mit einem scharfen Messer zwei leichte Einschnitte, damit die Fische um so schneller gar werden, bestreicht sie vermittelst eines Pinsels mit geschlagenen Eiern und bestreut sie nur dürftig mit geriebenen Weißbrodkrumen.

Sind die Seezungen, wie gesagt, panirt, so muß man sie schnell backen, da sie sonst nicht kroß werden. Man nimmt hierzu frische, nicht zu salze und auch nicht zu wenig Butter, giebt, um sie noch krosser zu braten, ein wenig Suppenfett dazu, legt sie, wenn die Butter hellbraun ist, hinein, backt sie, bei einmaligem Umwenden, in wenigen Minuten schnell gar, und richtet sie an.

119. Gespickte Seezungen mit Sardellen-Sauce.

Sardellensauce № 151. Cappernsauce № 152 oder Austernsauce № 169.

Die Seezungen werden eben so, wie schon oben gesagt, abgezogen, gesalzen, einige Male eingeschnitten und darauf mit Luftspeck an der obern Seite in zwei Reihen gespickt, mit Ei und Zwieback panirt und rasch in Butter gebraten, und giebt sie mit einer der hieneben genannten, mit Citronensauer geschärften Sauce zur Tafel.

120. Braunes Ragout von Seezungen.

Seezungen. Frische Butter. Ragoutsauce № 8.

Die Seezungen werden, wie schon bei №. 118 beschrieben, abgezogen, noch roh von den Gräten befreit und in 1 Zoll breite und 2 Zoll lange Streifen geschnitten. Ist dies geschehen,

4

Fleischklöße
№ 75.
Citronensauer.
Sardellenbutter.
Salz.
Champignons.
Schinken-Gelée.

Das Ragout kann auch ohne die 2 letzten Zuthaten bereitet werden. Man kann statt Seezungen auch andere beliebige Fische nehmen.

giebt man die frische, nicht salze Butter in eine Pfannkuchenpfanne und läßt die in Scheiben geschnittenen Seezungen darin nur einige Minuten, höchstens halb gar dünsten. Wollte man dieselben länger, wie gesagt, dünsten, so würden sie hart und ungenießbar werden. Darauf legt man sie in eine irdene Kumme, träufelt ein wenig Citronensaft darauf und stellt sie bis zum Mittag zurück. Will man das Ragout anrichten, so legt man die Fischstückchen kranzförmig oder schuppenartig in die Schüssel und gießt eine kochend heiße, bündige Ragout-Sauce mit Fleischklößchen darüber, jedoch muß die Sauce recht stark mit Citronensauer, Champignons, Schinken-Gelée, Jus oder Sardellenbutter abgeschmeckt sein.

121. Weißes Ragout von Seezungen mit Cappern-Sauce.

Marinade
№ 172.

Seezungen.
¼ ℔ Butter.

Fischklöße № 89.
Cappernsauce.
½ ℔ Kalbsmidder.

Die Seezungen werden, wie beim vorhergehenden Recepte schon gesagt, abgezogen, von den Gräten befreit, in Streifen geschnitten und darauf, ehe sie gebraten werden, eine halbe Stunde in die hieneben genannte Marinade gelegt. Nachdem man sie kranz- oder schuppenartig in der Schüssel angerichtet, gießt man eine weiße recht heiße Cappern-Sauce darüber, worin Fischklöße und Kalbsmidder gekocht sind, und schmeckt sie mit Sardellenbutter und Citronensauer ab; streut etwas gehackte Petersilie über die Sauce und befördert dies Gericht zur Tafel.

122. Seezungen mit Krebsbutter und Parmesankäse.

Seezungen.
8—12 L. Butter.
Gek. Hühnerfl.
2—3 Lth. Krebsbutter.
2 Loth Parmesankäse.
Ragout-Sauce
№ 7.
Fleischklöße
№ 78 oder
Fischklöße № 89.

Wenn die weiße Ragout-Sauce № 7 klar gekocht ist, giebt man den Parmesankäse, die Krebsbutter und das in Würfel geschnittene Hühnerfleisch, die sehr kleinen besonders gekochten Klöße und erst wenn dieses zusammen recht heiß ist, giebt man das wie bei № 120 behandelte, gedünstete, in Citronensauer gelegte und in 2 Zoll lange Stücke geschnittene Fischfleisch dazu, richtet das Ragout an, und befördert es recht heiß zur Tafel.

Man kann auch die Brühe, worin die Fische gedünstet sind, zum Ragout geben.

123. Seezungen-Ragout en Coquille mit Austern.

Nachdem die Seezungen abgezogen und von den Gräten befreit sind, werden sie in 1 Zoll breite und 1½ Zoll lange

1—2 Citronensauer.
¼ ℔ Butter.
Austern.
Fleischklöße № 89.
Fische.

Stücke geschnitten, in weniges Salz und Citronensauer gelegt, 1 Stunde später in zerlassener Butter in einer flachen Pfanne nicht länger als 2 Minuten gedünstet. Die Seezungen müssen weiß und nur kaum gar sein, sonst werden sie hart. Währenddem hat man Austernsauce bereitet und sehr kleine Fleischklöße gekocht, giebt dieselben nebst dem gedünsteten Fisch in die heiße Sauce, läßt es aber nicht kochen, füllt dieses Ragout in Coquille-Schalen und garnirt es mit gebratenen oder rohen Austern, welche einen Augenblick mit Citronensauer oder Austernwasser steif gemacht sind.

Man kann dieses Ragout auch in große Schüsseln anrichten; wenn man keine Austern hat, nimmt man Sardellen-Sauce, Sauce-Glace oder Ragout-Sauce №. 101. Das Ragout kann auch von Schleien, Hechten oder derartigen Fischen bereitet werden.

124. Schollen zu kochen.

Sauerampfer-Sauce № 149. Auch giebt man gekochte Kartoffeln dabei herum.

Die Schollen haben ein sehr weichliches Fleisch, und daher müssen sie, wie folgt, behandelt werden. Nachdem sie zwölf Stunden im Keller auf Steingrund gelegen haben, werden sie an der weichen Seite ausgenommen, von den Floßfedern und dem Kopfe befreit, in einen irdenen Topf gelegt und einige Tassen voll Essig und zwei Handvoll Salz darauf gegeben. Nach 24 Stunden läßt man sie auf einem irdenen Durchschlage abtropfen, schneidet sie, wenn sie groß sind, einmal durch und giebt sie sechs bis acht Minuten vor dem Anrichten in kochendes, gut gesalzenes Wasser. Sind sie gar, so müssen sie gleich angerichtet werden.

125. Gebratene Schollen.

Man giebt braune Butter, Kalte Essigsauce № 157 dabei herum.

Die Schollen werden, nachdem man sie gereinigt, ausgenommen und, wie schon in №. 124 angegeben, weiter vorbereitet hat, 24 Stunden in Salz und Essig gelegt. Dann trocknet man sie mit einem saubern Tuche ab, bestreicht sie mit geschlagenen Eiern, bestreut sie mit dem gestoßenen Zwieback und läßt sie sehr rasch, in wenigen Minuten, in Butter kroß braten.

Statt der kalten Essig-Sauce №. 157 kann man bei den Schollen auch Kartoffeln-Salat, Sellerie-Salat oder rothe Beeten geben.

126. Butten zu braten.

Butter.
Mehl.
Zwieback.

Dieselben werden gewaschen, ausgenommen und, nachdem sie eine Viertelstunde gesalzen, in Weizenmehl und gestoßenem Zwieback umgekehrt und rasch in brauner Butter gebraten.

127. Gekochte Aale.

Thymian.
Salbey.
1 Tasse Essig.
2 Tass. Bouillon.
1 Citronensauer.
2 Lorbeerblätter.
6 K. schwarzen Pfeffer.
6 K. Nelkenpfeffer.
2 Loth Cappern.
4 Loth Mehl.
Stand von Kalbsfüßen oder 1-2 Lth. Gelatine.

Die Aale werden mit Salz und Wasser so lange abgerieben, bis alles Schleimige davon ist. Hat man sie nun ausgenommen, so schneidet man sie in fingerlange Stücke, setzt sie mit den hieneben angegebenen Ingredienzien, nebst sechs Zwiebeln, in einem emaillirten Topfe zu Feuer und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Ist die Sauce von dem geschwitzten Mehl noch nicht bündig genug, so rührt man dieselbe mit einigen Eidottern ab, giebt nach Geschmack noch Essig oder Citronensauer daran und zuletzt die Cappern.

Will man die Aale auf diese Weise kalt essen, so giebt man ein Stück Stand von Kalbsfüßen mit an die Sauce, läßt aber die Eier und das Mehl weg und reicht dann Oel, Essig und gehackte Petersilie dabei herum.

128. Gebratene Aale.

¼ ℔ Butter.

Die Aale werden bei jungen Erbsen, Spinat oder Sauerampfer gegeben.

Die Haut am Halse der Aale wird rund herum mit einem Messer losgelöſ't und, indem man die Aale an einem Nagel oder Haken aufgehängt hat, mit Hülfe eines trockenen Tuches mit Leichtigkeit herunter gezogen. Nun nimmt man die Aale aus, schneidet sie in fingerlange Stücke, reibt sie mit Salz ein, worin man sie eine halbe Stunde liegen läßt, trocknet sie ab, bestreicht sie darauf mit geschlagenem Ei, wendet sie in gestoßenem Zwieback um und brät sie langsam so in Butter in einer Viertel- bis halben Stunde gar.

129. Aal in Gelée.

1 Bouq. Kräuter.
2 Taſſ. Bouillon.
2 T. Franzwein
6 Chalotten.
6 K. schwarzen Pfeffer.
6 K. Nelkenpfeffer.

Ein ziemlich großer Aal wird, wie schon bei No. 127 gesagt, mit Salz und Wasser gereinigt, ausgenommen, in fingerlange Stücke geschnitten, mit den hieneben angegebenen Ingredienzien zu Feuer gesetzt und eine Viertel- bis halbe Stunde gekocht. Sind die Aalstücke gar, so nimmt man sie heraus, gießt

2 Kalbsfüße od. 1—2 Loth aufgelös'te Gelatine.
Citronenschale..
Salz.
2 Tassen Essig.
4 Tassen Wasser.

die Brühe durch ein Haarsieb, klärt diese mit 4 bis 5 Eiweiß ab, schmeckt nach Salz, Sauer und Zucker und läßt dieselbe durch einen Gelée-Beutel laufen.

Nun gießt man einige Tassen Gelée in eine Kumme, verziert ihn, wenn er ein wenig steif geworden, mit Citronenscheiben, Petersilienblättern, bunt ausgeschnittenen, hartgekochten Eierschnitten, so wie mit einigen Streifen geräuchertem Lachs, legt einen Theil der Aalstücke darauf und gießt vom Gelée wieder darüber. Hat sich derselbe nun ein wenig gesetzt, wiederholt man das eben genannte Verfahren so lange, bis Aal und Gelée verwendet sind.

Will man die Aale zu Tafel fördern, so hält man die Kumme, worin die Aale sind, nur einen Augenblick in heißes Wasser und kehrt sie dann auf eine Schüssel um.

130. Aufgerollter Aal.

3 gekochte u. gehackte Eigelb.
Rührei v. 4 Eiern
2 Loth Cappern.
2 Loth Brod.
6 Chalotten.
1 Prise weißen Pfeffer.
1 Prise Muskat.
2 Prisen Thymian.
3 gehackte Sardellen.
Petersilie.
Salz.

Zum Kochen.
3 Nelken.
12 K. Pfeffer.
Chalotten.
1 Theil Essig.
1 Theil Wasser.
Thymian.
Salbey.
Salz.
2 Loth Gelatine.

Wenn man die Roulade anrichtet, schneidet man nicht zu dicke Scheiben davon, legt sie kranzförmig auf eine

Hierzu wird ein recht großer Aal genommen, den man zuvor vom Kopf, Schwanz, sowie auch von den Floßfedern befreit und mit Salz und Wasser wiederholt recht sauber reibt und wäscht, bis alle schleimigen Theile entfernt sind. Dann schneidet man den Rücken der ganzen Länge nach auf, nimmt den Rückgrat, sowie das Eingeweide heraus, ohne die Galle zu verletzen oder den Bauch aufzuschneiden, streut ein wenig Salz darauf und läßt ihn damit eine halbe Stunde liegen.

Den Aal, der so aus einem Stücke besteht, breitet man alsdann aus einander, trocknet ihn gehörig ab, bestreut ihn auf der inwendigen Seite mit dem hieneben genannten hartgekochten und feingehackten Eigelb und den übrigen Ingredienzien und belegt ihn in der Breite, streifenweise, mit den feingeschnittenen Sardellen und Cappern, wozu man dann noch das kalt gewordene Rührei nimmt. Nun fängt man vom Kopfe an den Aal ziemlich fest aufzurollen, bewickelt ihn mit einem Bindfaden und bindet ihn mit einer Serviette dicht zu.

Ist Alles nach Vorschrift geschehen, so legt man die Roulade nebst allen hieneben genannten Ingredienzien in einen nicht zu großen emaillirten oder irdenen Topf, so daß erstere eben von der Brühe bedeckt wird, kocht sie in einer halben bis ganzen Stunde gar, nimmt sie aus der Brühe, bindet die Serviette

Schüssel, garnirt diese mit dem Gelée und giebt eine kalte Fisch-Sauce od. Sauce Remoulade dabei.

noch etwas fester und preßt sie, wenn sie etwas abgekühlt ist, mit derselben zwischen zwei mit Gewichten beschwerten Brettern.

Während dem klärt man zwei Theile der Brühe mit einigem Eiweiß wie bei № 285 gesagt. Zu dem dritten Theil der Brühe giebt man in einen irdenen Topf eine Tasse Essig und legt die kalt gewordene, gepreßte, von der Serviette befreite Roulade hinein und stellt sie, bis zum Gebrauch zugedeckt, an einen kühlen Ort.

131. Makrelen zu braten.

1 Citronensauer.
Weißer Pfeffer.

Butter.
Weißbrod.

Dragon.
Thymian.
2 Chalotten.
Braten-Jus.

Die Makrelen werden so nahe wie möglich am Kopfe ausgenommen, gewaschen, mit Salz, Citronensauer und weißem Pfeffer eingerieben und so eine Stunde zurückgelegt. Dann bestreicht man sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit Semmelkrumen, brät sie in wenigen Minuten auf der Roste hellbraun und beträufelt sie vermittelst einer Feder mit Butter.

Die hieneben genannten Kräuter läßt man in einer Pfanne in brauner Butter ein wenig schwitzen, giebt etwas heiße Jus dazu und richtet diese Sauce in einer Saucière bei den Makrelen an.

Man reicht Kartoffeln in der Schale dabei herum.

132. Marinirte Makrelen.

Weißer Pfeffer.
Butter.

Marinade.

Die Makrelen werden, wie oben schon gesagt, gereinigt, gesalzen und auf der Roste unter öfterem Umwenden in drei bis vier Minuten nicht zu gar gebraten, dann in eine Marinade gelegt und so in einer fest verschlossenen Terrine bis zum Gebrauch zurückgestellt.

Bei diesen Makrelen giebt man auch Kartoffeln in der Schale mit gerührter Butter.

133. Hummer zu kochen.

Zum warmen Hummer.
Butter.
Petersilie.
Citronen.

Zuerst macht man zwei Stücke Eisen, oder Bolzen aus einem Plätteisen, heiß, bringt einen Topf voll scharfgesalzenes Wasser in's Kochen und giebt den Hummer hinein; wirft indeß zu gleicher Zeit auch ein heißes Eisen in den Topf, damit das Wasser in dem Augenblicke, wo der Hummer in den Topf kommt, gleich weiter kocht. Einige Minuten später giebt man das zweite Eisen hinein und läßt den Hummer, je nachdem er groß ist, eine halbe bis

Zum kalten Hummer.
Oel.
Essig.
Petersilie.

Man darf nicht vergessen, vor dem Kochen des Hummers ein passendes Stückchen Holz in die Oeffnung nahe am Schwanze zu stecken.

drei Viertelstunden kochen. Beim Herausnehmen bestreicht man die Schale des Hummers mit einer Speckschwarte, wodurch derselbe ein glänzendes Ansehen erhält.

Am besten schmecken die Hummer frisch gekocht, wenn sie noch nicht ganz kalt sind, und giebt man dann gerührte Butter, gehackte Petersilie und Citronen dabei herum. Sind sie kalt, so ißt man sie mit Oel, Essig und Petersilie, auch mit einer Sauce-Remoulade.

Der Hummer wird vorsichtig mit einem Haumesser in der Mitte am Rücken entlang durchgeschlagen und dann in der Breite nach Verhältniß in kleinere Stücke getheilt. Die Scheeren knickt man gleichfalls ein wenig ein, damit bei Tafel das Fleisch bequem heraus gelös't werden kann.

Beim Anrichten legt man die Stücke so zusammen, daß der Hummer seine vorige Gestalt wieder erhält und garnirt die Schüssel mit Petersilienblättern.

134. Hummer-Salat.

Feines Oel.
Weißer Pfeffer.
Kräuter-Essig.
Petersilie.
Dragon.

Die Hummer werden, wie so eben beschrieben, gekocht, das Fleisch derselben in beliebige Stücke geschnitten und, nachdem die Sauce darüber gegossen, mit hartgekochten Eiern, Sardellen, Schnittlauch und Cappern verziert. Den Rand der Schüssel belegt man mit gerösteten Semmelschnitten, die mit Caviar bestrichen sind.

135. Hummer-Ragout.

Hühner.

1 ℔ Kalbsmidder.
½ ℔ Butter.
4—6 Loth Mehl.
1—2 K. Hühner-Bouillon.
1 ℔ Fischklöße № 89.
2—4 L. Rahm.
3—4 Eidotter.
Fleurons von Blätterteig.

Das Ragout, welches eine schöne hellrothe Farbe haben muß,

Die Hummer werden gekocht, das Fleisch aus dem Kopfe, Schwanz und den Scheeren genommen, in beliebige Stücke geschnitten und bis zum Gebrauche zurückgestellt.

Nachdem die Hühner gar gekocht sind, werden die Hühnerbrüste nebst allem übrigen zarten weißen Fleische von den Hühnern abgelös't und in einer Kumme in dem abgeflößten Suppenfett warm hingestellt.

Kurz vor dem Anrichten schneidet man dies Fleisch in 2 Zoll lange Streifen.

Die Schalen der Hummer, so wie Kopf, Beine und Alles, was brauchbar davon ist, werden in einem Mörser gestoßen und leise in Butter eine halbe Stunde gebraten. Dann bestreut man

richtet man nun an und giebt Fleurons von Blätterteig dabei herum.

es mit so viel Mehl, als zu einer bündigen Ragout-Sauce nöthig ist, gießt Hühnerbrühe darauf und läßt es wenigstens eine Stunde langsam kochen. Die Brühe reibt man durch ein feines Haarsieb, giebt die zuvor in Bouillon gekochten Fischklöße, die sehr klein und länglich geformt sein müssen, nebst Hummer- und Hühnerfleisch dazu, schmeckt nach dem Salze und rührt die Sauce mit dem Eigelb und süßen Rahm ab, darf es jedoch hiermit nicht wieder kochen lassen.

136. Krebse zu kochen.

Die Krebse sind im Monat Mai am besten.

Die Krebse werden gewaschen und ebenso behandelt wie die Hummer, jedoch nicht so lange gekocht; auch giebt man ganz dieselben Saucen, wie bei den Hummern, sowohl bei warmen, wie bei kalten Krebsen.

137. Krebs-Salat.

Der Krebs-Salat wird ganz wie der Hummer-Salat No. 134 bereitet und garnirt.

138. Krebs-Rouladen.

2 ℔ Hechte.
20—30 Krebse.
Rührei v. 4 Eiern.
2 Loth Morcheln.
2 Loth Champignons.
Oblaten.

Man giebt hierbei die Rahm-Sauce № 155 mit Krebsbutter in einer Saucière herum.

Wenn man nicht so viele Krebse erhalten kann, nimmt man am besten das Fleisch von Hechten, und in Ermangelung dessen das Fleisch von Karpfen, mit dazu.

Die Hechte werden geschuppt, von den Gräten befreit, ein wenig gesalzen und höchstens zwei Minuten in zerlassener Krebsbutter halb gar gemacht, in Zoll große Stücke geschnitten und vorsichtig, damit die Fischstücke nicht zerbrechen, zu dem Rührei nebst den gekochten und in Streifen geschnittenen Morcheln und Champignons gerührt. Nun erst giebt man das Fleisch der Krebse aus Scheeren und Schwänzen dazu, nebst der Brühe, worin die Hechte gedünstet sind, und läßt es abkühlen.

Darauf schneidet man von beliebiger Größe, oder handgroße Stücke Oblaten, taucht dieselben schnell in Rahm und geschlagene Eier, legt so viel von der oben beschriebenen Masse darauf, daß man sie gut aufrollen kann und jede Rolle für eine Person hinreicht. Hat man sie aufgerollt und sie, wenn es sein muß,

noch einmal mit Ei und Rahm bestrichen, so bestreut man sie mit fein gestoßenem Zwieback und backt sie rasch in Backfett, bis sie hellbraun sind.

139. Taschenkrebse zu kochen.

Dieselben werden ebenso wie die Krebse № 136 gekocht und mit Provence-Oel, Essig und gehackter Petersilie gegeben.

140. Krabben zu kochen.

Die Krabben werden ganz wie die Krebse № 136 gekocht.

141. Granat zu kochen.

Die Granate werden zu Herings-Salat, Spargel, Handpasteten, Puddings, zu Butterbrod 2c. benutzt.

Die Granate müssen alle lebend sein. Sind sie gehörig gewaschen und auf einem Durchschlag ein wenig abgeträufelt, macht man in einem ziemlich großen Topfe das Wasser kochend, wirft einige Hände voll Salz dazu, schüttet die Granat hinein und auch zu gleicher Zeit ein heißes Eisen, wie schon bei dem Hummer № 133 gesagt, damit sie recht schnell in's Kochen kommen. Die Granat kochen sehr leicht über und werden in wenigen Minuten gar. Man muß daher sehr Acht geben und oft probiren, ob sie sich gut ziehen lassen, damit sie weder zu weich noch zu hart sind. Sind sie nun gar, schüttet man sie auf einen Durchschlag, mengt noch eine Handvoll Salz darunter und breitet sie auf einem Tuche aus, damit sie recht schnell abkühlen.

142. Granat-Salat.

Derselbe wird ebenso wie der Hummer-Salat № 134 bereitet. Man kann ihn jedoch auch mit der Sauce-Remoulade vermengen und mit Sardellen, Cappern und Schnittlauch verzieren.

143. Austern zu braten.

Austern.
4 Loth Butter.
Muskat.
Citronensauer.
Zwieback.
Austernwasser.

Die Austern werden, nachdem sie geöffnet, von den Bärten befreit, aus der Schale genommen und mit Citronensauer beträufelt. Hiermit läßt man sie eine Viertelstunde stehen, taucht sie alsdann in geschmolzene Butter, bestreut sie mit sehr fein gestoßenem Zwieback, worunter man etwas Muskatblüthe gemischt, und brät sie in einer Omeletten-Pfanne in hellbrauner Butter,

Mit diesen gebratenen Austern garnirt man auch feines Gemüse und Ragouts.

die in diesem Augenblicke in raschem Braten ist, bei einmaligem Umwenden in höchstens einer Minute ein wenig braun. Man nimmt sie so schnell wie möglich aus der Butter, oder gießt sie alle auf einmal auf einen kleinen Durchschlag, damit die zuletzt herausgenommenen nicht zu hart werden, giebt 4 bis 6 Stück in eine Coquillen=Schale, träufelt ein wenig Austernwasser darauf und giebt Citronen dabei herum.

Auf andere Art.

Man macht auf einem porzellanen Teller Butter brausend heiß, legt die in Butter getauchten, und mit Zwieback bestreuten, Austern hinein und läßt dieselben bei einmaligem Umwenden eine Minute in der Butter braten und verfährt im Uebrigen wie oben gesagt.

144. Gekochte Muscheln mit Cappern=Sauce.

Man darf nicht versäumen, wenn die Muscheln kochen, eine Zwiebel oder einen silbernen Löffel mit in den eisernen Topf oder in das kochende Wasser zu legen. Wird eins derselben schwarz, so ist dies ein Beweis, daß eine giftige Muschel darunter ist, in welchem Falle man alle Muscheln fortwerfen muß.
Die Muscheln sind in den Sommermonaten nicht zu gebrauchen.

Die Muscheln werden mit einem kleinen neuen Haidebesen in kaltem Wasser einige Male abgewaschen, mit 2 bis 3 Händen voll Salz bestreut, tüchtig damit abgerieben, dann noch wieder mit dem Besen und Wasser gereinigt und trocken, nur mit dem Wasser, was daran hängt, in einen eisernen Topf gegeben. Schüttet oder rührt man nun auf raschem Feuer die Muscheln fleißig um, so öffnen sie sich in fünf Minuten. Dies ist die beste Art, die Muscheln zu kochen. Man kann sie jedoch auch in ein Netz von Bindfaden geben, welches man einige Minuten in stark kochendes Wasser hält. Sobald sich die Muscheln öffnen, nimmt man sie aus dem Wasser, bricht die Schale davon, reinigt die Muscheln von den Bärten, legt sie auf eine Schüssel und gießt kochend heiße Cappern=Sauce, die sehr mit Citronensauer geschärft ist, darüber.

Man giebt die Muscheln auch statt der Austern an Saucen. Man garnirt damit Fisch= und Hering=Salat. Auch kann man die Muscheln mit gekochtem, nicht zu heißem Essig übergießen und in Gläsern, die mit einer Blase fest zugebunden sind, zum fernern Gebrauch aufbewahren.

Saucen.

145. Gerührte Butter-Sauce.

Butter.
Fischwasser.
Petersilie.

Man giebt die gerührte Butter bei gekochten Stein- und Tarbutten, Zungen und Kabliau.

Hierzu nimmt man beste frische Butter, am schmackhaftesten ist die hollsteinische.

Die Butter stellt man einige Minuten in einem irdenen Topfe auf heißes Wasser, damit sie ein wenig weich wird, rührt dieselbe nun mit einem hölzernen Löffel so lange, bis sich Blasen zeigen und die Butter einer dicken, glatten Salbe gleicht.

Man kann auch einige Löffel Fischwasser mit verrühren und etwas gehackte Petersilie in die Sauce geben.

146. Holländische Butter-Sauce.

¼ ℔ Butter.
2-3 Löff. Wasser.
½ Theelöff. Mehl.

Die Hälfte der ausgewaschenen Butter, das Wasser und Mehl werden auf sehr gelindem Feuer oder über heißem Wasser mit einem hölzernen Löffel eine Zeit lang gerührt und dabei die Butter oft in die Höhe gezogen.

Fängt die Sauce nun an flüssig zu werden, so giebt man immer ein Stückchen von der übrigen kalten Butter dazu, und fährt auf diese Weise fort, bis die Butter alle verrührt ist und die Sauce einer dicken Sahne gleicht. Man muß die Sauce gleich vom Feuer nehmen, da sie sonst gerinnt.

147. Holländische Sauce auf andere Art.

¼ ℔ Butter.
½ Tasse Wasser od. Fischwasser
½ T. Weißwein.
6 Eigelb.
½ Citronensauer.

Die Hälfte der Butter, nebst den hieneben genannten Ingredienzien, werden in einer gut verzinnten Casserolle mit einer Schaumruthe auf raschem Feuer bis zum ersten Anfange des Kochens geschlagen. Dann nimmt man die Casserolle vom Feuer herunter, rührt die übrige kalte Butter dazu und schmeckt die Sauce noch mit Essig und Salz ab.

Zu dieser Sauce kann man Austern, Muscheln, Champignons oder auch Cappern mischen.

148. Petersilien-Sauce.

Man schwitzt das Mehl mit dem vierten Theil der Butter, giebt Bouillon, gehackte Petersilie und Salz dazu, läßt es unter

¼ ℔ Butter.
⅛ K Bouillon.
1 Loth Mehl.
1 Eigelb.
Geh. Petersilie.

beständigem Umrühren einige Male aufkochen, rührt die Sauce mit dem Eigelb ab und giebt dann erst die übrige Butter kalt dazu. Die Sauce muß ein glattes Ansehen haben.

149. Sauerampfer-Sauce.

¼ ℔ Butter.
¼ K. Wasser.
½ Tasse Essig.
2 Citronensauer.
1 Loth Mehl.
½ Loth Zucker.
4 Eigelb.

Der vierte Theil der Butter wird mit den hieneben angegebenen Ingredienzien auf starkem Feuer mit einer Schaumruthe bis zum ersten Anfange des Kochens geschlagen, dann die übrige kalte Butter, so wie der, wie schon bei der Suppe No. 15 beschrieben, gar gemachte Sauerampfer dazu gegeben, und die Sauce, nachdem man sie mit Sauer und Salz abgeschmeckt, bis zum Gebrauche zurückgestellt.

Man kann statt des Wassers zum Verdünnen auch Bouillon nehmen oder die Sauce noch mit Schinken-Gelée und Glace kräftigen, auch ein wenig abgeriebene Citronenschale daran geben.

150. Senf-Sauce.

¼ ℔ Butter.
1 Loth Mehl.
1 Tasse Bouillon.
½ Tasse Essig.
½ Tasse Senf.

Das Mehl wird in dem vierten Theil der Butter geschwitzt, mit der Bouillon klar gekocht und dann Essig, etwas Butter und Salz daran gegeben. Hat man es vom Feuer genommen, rührt man den Senf und die übrige kalte Butter dazu und schmeckt die Sauce noch einmal mit Salz und Citronensauer ab.

Sie wird bei gekochten Fischen, Rind- und Pöckelfleisch gegeben.

151. Sardellen-Sauce.

¼ ℔ Butter.
1—2 Loth Mehl.
1 Loth Sardellenbutter.
1 Tasse Bouillon.
½ Tasse Essig.
1 Eidotter.

Das Mehl wird mit dem vierten Theil der Butter geschwitzt, die Bouillon, Essig und Salz einige Male damit aufgekocht, die Sardellenbutter dazu gegeben und Alles mit den Eidottern abgerührt. Nun schmeckt man nach dem Salze, giebt noch ein wenig Citronensauer daran und rührt die übrige kalte, in Stückchen getheilte Butter dazu.

Man kann nach Belieben eine halbe Flasche guten Weißwein, wenn man den Essig nicht liebt, mit in die Sauce verkochen.

152. Cappern-Sauce.

Zu der eben beschriebenen Sardellen-Sauce giebt man noch Cappern und schmeckt sie mit Salz und Citronensauer ab.

153. Citronen=Sauce.

$\frac{1}{4}$ ℔ Butter.
1—2 Loth Mehl.
$\frac{1}{2}$ Citronenschale.
2 Citronensauer.
$\frac{1}{4}$ Fl. Rheinwein.
$\frac{1}{8}$ K. Bouillon.
2 Eidotter.

Das Mehl wird mit dem vierten Theil der Butter geschwitzt, mit der Bouillon und dem Wein klar gekocht, alles Uebrige dazu gegeben und zuletzt mit den Eidottern abgerührt. Die kalte Butter wird, in Stückchen, so lange mit der Sauce verrührt, bis sie sich mit derselben verbunden hat, und nun, wenn es nöthig ist, noch mit Essig, Salz, einer abgeriebenen Citronenschale und wenigem Zucker abgeschmeckt.

Diese Sauce wird vorzüglich bei gebratenen Fischen gegeben.

154. Rahm=Sauce.

$\frac{1}{4}$ ℔ Butter.
2 Loth Mehl.
$\frac{3}{8}$ K. Rahm.
Pfeffer.

Das Mehl wird in der Butter geschwitzt und mit dem süßen Rahm klar gekocht. Hierdurch erhält man eine bündige Sauce, welche man mit weißem Pfeffer und Salz abschmeckt, wozu man, wenn man es liebt, auch eine Handvoll gehackte Petersilie giebt.

Diese Sauce wird vorzüglich zum Kabliau gegeben und nach Belieben noch mit einigen Eidottern abgerührt.

155. Rahm=Sauce mit Krebsbutter.

2 Loth Butter.
2 Loth Mehl.
$\frac{3}{8}$ K. Rahm.
2 L. Krebsbutter

Das Mehl wird mit der Butter geschwitzt, dann mit dem süßen Rahm einige Minuten durchgekocht, die Krebsbutter dazu gerührt und die Sauce mit Muskatblüthe und Salz abgeschmeckt.

Diese Sauce wird vorzüglich zu Krebs=Rouladen, auch zu Blumenkohl gegeben.

156. Sauce=Remoulade.

6 Eidotter.
1 rohes Eigelb.
$\frac{1}{4}$ ℔ feines Oel.
3 Loth Sardellenbutter.
3 Chalotten.
2 Loth Cappern.
1 Tasse Bouillon.
$\frac{1}{2}$ Tasse Essig.
1 Löffel Senf.
1 Teehlöff. Pfeffer.
$\frac{1}{2}$ Theelöffel Cardemome.
Petersilie.

Man kann der Sauce=Remou-

Die hartgekochten Eidotter werden auf einer Reibe gerieben, mit den fein gehackten Chalotten, Sardellenbutter, dem rohen Eigelb und dem Oel, der jedoch sehr langsam dazu gegossen wird, eine Zeit lang gerührt, alles übrige hieneben Genannte dazu gegeben; wenn es nöthig ist, noch mit Salz, Sauer und ein wenig Zucker abgeschmeckt und mit Wasser oder Weißwein verdünnt.

Diese Sauce kann man zur Veränderung auch wie folgt bereiten: Man nimmt eine Hand voll Dragon, halb so viel Schnittlauch, zwei Hände voll Spinat, kocht Alles in der Bouillon weich, giebt die Kräuter auf einen Durchschlag, stößt sie in

labe auch dadurch eine Veränderung geben, wenn man noch etwas gehackten sauern Gelée hinzurührt.

einem Mörser mit weniger Butter fein und streicht sie mit der Bouillon, worin sie gekocht sind, durch ein Haarsieb in die Sauce-Remoulade.

Diese Saucen werden zu marinirten Aalen, gebratenen Fischen, gebackenen Hühnern, Sülzen und kalten Fischspeisen gegeben.

157. Kalte Essig-Sauce.

Grüner Dill.
Dragon.
Petersilie.
Schnittlauch.
1 Tasse Weißwein.
½ Tasse Essig.
Citronen- oder Orangenschale.
Johannisbeersaft.
2 Loth feines Oel.

Die Kräuter werden recht fein geschnitten, Citronen- und Orangenschalen abgerieben, alles Uebrige dazu gerührt und nach Salz und Sauer geschmeckt.

Diese Sauce wird zu Sülzen, zu marinirten und verschiedenen anderen Fischen ꝛc. herumgegeben.

Auf andere Art.

Zur Veränderung kann man noch sechs hartgekochte und fein gehackte Eier mit dazu nehmen. Statt des Johannisbeersaftes nimmt man auch etwas sauern Fleisch-Gelée und Zucker; den Dill kann man dann weglassen. Im Uebrigen verfährt man wie oben.

158. Kalte Meerrettig-Sauce.

2-3 L. Meerrettig.
¼ Tasse Essig.
½ T. süßen Rahm.
Zucker.
Salz.
Geh. Petersilie.

Der Meerrettig wird kurz vor dem Anrichten, damit er nichts von seiner Kraft verliert, gerieben und zu dem süßen Rahm und den übrigen hieneben angegebenen Ingredienzien gerührt.

Man giebt diese Sauce gewöhnlich bei gekochten Karpfen oder andern Fischen und reicht auch geschmolzene Butter besonders dabei herum.

159. Kalte Senf-Sauce.

Johannistraubensaft.
Senf.

Zwei Theile besten französischen Senf und ein Theil Johannistrauben-Gelée werden einige Augenblicke gerührt und zu kaltem Hamburger Rauchfleische gegeben.

160. Lucca-Sauce.

1 Eigelb.
½ L. Senf.
1 Citronensauer.
½ Fl. Lucca- oder Provence-Oel.
Etwas Salz.

Das rohe Eigelb, den französischen Senf und Citronensauer giebt man in eine Reibschale, setzt diese auf Eis, nimmt die Flasche mit Lucca- oder bestem Provence-Oel in die Hand, läßt den Oel beständig, nur tropfenweise, in die Schale laufen

Diese Sauce ist sehr beliebt bei kalten Fleischspeisen, marinirten Fischen u. dergl.

und rührt mit der andern Hand die Sauce immer nach einer Seite. Durch das beständige Rühren, was eine halbe bis ganze Stunde erfordert, und durch das langsame Zugeben des Oels wird die Sauce immer dicker und weißer; das Salz wird erst zuletzt hinein gegeben.

161. Sauce-Magnonnaise.

4 gekochte Eigelb.
1 rohes Eigelb.
1 Loth Sardellenbutter.
⅛ Tasse Essig.
¼ Flasche Oel.
3 Citronensauer.
3 Chalotten.
Salz.
Etw. Cardemome.
1 Loth Senf.
Weißer Pfeffer.
Glace oder
⅛ K. Bouillon.

Die zwei rohen und acht hartgekochten Eidotter werden mit dem Senf, Citronensauer, etwas weißem Pfeffer und Sardellenbutter fein gerührt und dann der Provence-Oel, beste Sorte, wie bei № 160 gesagt, unter beständigem Rühren, nur tropfenweise, dazu gegeben. Ist der Oel verrührt, giebt man nach und nach die Glace, die kräftige weiße Bouillon, den Essig und die fein gehackten Chalotten daran, womit man die Sauce einige Stunden stehen läßt, damit sie den Geschmack der Chalotten gewinnt, und gießt sie dann zum Gebrauch durch ein Haarsieb.

Diese Sauce nimmt man zu kalten Fleischspeisen, Sülzen u. dergl. mehr. Auch mengt man Fisch-Salat damit an. Jedoch muß man diese Sauce, je nachdem man sie gebrauchen will, nach Verhältniß mit Salz und Essig, auch mitunter mit Zucker abschmecken; ist sie zu dick, wird sie mit Bouillon nach Belieben verdünnt.

Zur Veränderung giebt man auch in diese Sauce etwas gehackten Fleisch-Gelée, so wie Petersilie, Dragon, Cappern und in Würfel geschnittene Essig-Gurken.

162. Warme Meerrettig-Sauce.

¾ K. Bouillon.
¼ ℔ Weißbrod.
1 Loth Corinthen.
⅛ Tasse Essig.
2 Loth Zucker.
1 Citronensauer.
2—3 Stangen Meerrettig.
Salz.

Das in Stücke gebrochene Weißbrod wird in der fetten Bouillon eine Stunde gekocht, durch einen Durchschlag gerührt und die zuvor mit Wasser und Zucker gekochten Corinthen, ein Stückchen Butter nebst Essig, Zucker, Salz und Citronensauer, nach Geschmack daran gegeben.

Ist die Sauce nicht bündig genug, so verkocht man noch ein wenig in Butter geschwitztes Mehl damit. Will man die Sauce anrichten, giebt man erst den kurz zuvor geriebenen Meerrettig daran, darf ihn jedoch nicht mit kochen lassen.

Diese Sauce wird bei gekochtem Rindfleisch und bei gekochten Hühnern gegeben.

163. Cappern-Sauce mit Rahm.

6 Loth Butter.
4 Loth Schinken.
4 Loth Mehl.
3 T. Bouillon.
½ Tasse Wein.
2 Loth Cappern.
½ Citronensauer.
⅛ K. Rahm.

Diese Sauce giebt man zu Kalbs- und Hammel-Fricandeaux, so wie zu Capaun u. s. w.

Der rohe geräucherte Schinken wird in Würfel geschnitten, in der Butter eine Viertelstunde leise gebraten, mit Mehl bestreut und bald darauf die kräftige Bouillon № 4 dazu gegossen. Hat dies zwei Stunden gekocht, giebt man Rheinwein daran und läßt die Sauce bei öfterem Umrühren noch eine Stunde damit leise von einer Seite kochen, während welcher Zeit man öfter den Schaum und die Haut abnimmt, damit sie recht klar wird. Nun giebt man den recht fetten sauern Rahm nebst dem Fond des gar gemachten Fleisches daran, kocht dies zusammen bei fortwährendem Umrühren und öfterem Aufziehen der Sauce noch einige Minuten, rührt sie durch ein Haarsieb, giebt die Cappern daran und schmeckt die Sauce mit Salz, Citronensauer und, wenn es nöthig ist, noch mit Jus ab.

164. Sauce glace.

6 Loth Butter.
4 Loth Mehl.
1—2 T. Bouillon.
1 Tasse Wein.
1 Citronensauer.
Glace.
Salz.

Nachdem man das Mehl in der Butter geschwitzt und mit einer sehr kräftigen weißen Bouillon einige Stunden klar gekocht hat, gießt man den Rheinwein dazu und kocht Alles zusammen leise noch eine halbe Stunde, während welcher Zeit man immer den Schaum abnimmt, damit diese Sauce recht weiß und klar wird. Nun giebt man Glace, in Ermangelung derselben Stand von Kalbsfüßen dazu und schmeckt die Sauce mit Citronensauer und Salz ab. — Diese Sauce wird häufig zu gekochten Fischen gegeben.

165. Piquante Sauce.

6 Loth Mehl.
6 Loth Butter.
¼ ℔ Schinken.
2 Zwiebeln
¾ K. Bouillon.
½ Tasse Portwein.
1 Tasse Rothwein
Soya.

Der in Würfel geschnittene Schinken wird mit den ganzen Zwiebeln in der Butter leise eine Viertelstunde gebraten, dann das Mehl darüber gestreut und einige Minuten später die Bouillon und der Rothwein dazu gegossen. Nun kocht man die Sauce unter fleißigem Rühren zwei bis drei Stunden leise von einer Seite, nimmt während dem Haut und Schaum sorgfältig ab und giebt zuletzt den Portwein und nach Geschmack noch Soya, Citronensauer und Salz daran, worauf man Alles durch ein Haarsieb gießt.

Wird diese Sauce zu gebratenem oder gedämpftem Fleische gegeben, so läßt man den Fond des Bratens eine Zeitlang in der Brühe kochen.

166. Piquante Sauce mit Rum.

3/8 ℔ Butter.
1/4 ℔ Mehl.
1/4 ℔ Schinken.
3 Zwiebeln.
1 K. Bouillon.
Orangenschale.
1 T. Rheinwein.
1/2 Tasse Rum.

Man giebt diese Sauce vorzüglich zu **Roastbeef** und **boeuf à la mode**.

Butter, Mehl, Zwiebeln und einige Körner weißen Pfeffer werden zusammen zehn Minuten gebraten, mit Mehl bestreut und noch fünf Minuten damit geschwitzt, worauf man die Bouillon № 4 dazu giebt. Diese Sauce wird, wie № 165, zwei bis drei Stunden gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten giebt man feingeschnittene und abgekochte Orangen- oder Citronenschalen, ein wenig Zucker, den Rheinwein und ein wenig Salz dazu. Hat man das Fett abgenommen, gießt man die Sauce durch ein Haarsieb und nach Geschmack ungefähr 1/8 Kanne Rum daran.

167. Braune Ragout-Sauce.

1/8 ℔ Butter.
1/4 ℔ Mehl.
1/4 ℔ Schinken.
3 Zwiebeln.
1 K. Bouillon.
1/2 Citronensauer.
Jus.
Soya.

Diese Sauce wird zu gekochtem Rindfleische gegeben.

Butter, Schinken und Zwiebeln werden gebraten, mit dem Mehl und der Bouillon zwei Stunden unter öfterem Rühren klar gekocht und dann die hieneben genannten Ingredienzien dazu gegeben. Nachdem das Fett von der Sauce genommen, dieselbe durch ein Haarsieb gegossen, giebt man zuvor in Bouillon gekochte Fleischklöße, gekochte und in kleine Stücke geschnittene Kalbsmidder, Ochsen- oder Kalbszunge u. s. w. dazu und schmeckt die Sauce mit Soya, Salz und Sardellenbutter ab.

168. Gurken-Sauce.

1 Teller voll Gurken.
2 Loth Butter.
1 Loth Zucker.
1/2 Tasse Essig.
1 Bouq. Kräuter.
Ragout-Sauce № 8.

Die Gurken, welche etwa zu Salat ein wenig zu groß sind, werden geschält, von den Kernen befreit, in 1 Zoll große Stücke geschnitten und nebst dem Bouquet Kräuter und ein wenig Zucker in Essig und Butter gar geschmort. Hat man das Bouquet Kräuter wieder heraus genommen, giebt man das Ganze in die schon klar gekochte Ragout-Sauce, schmeckt sie mit dem gehörigen Salze und Citronensauer ab und giebt sie zu gekochtem Rindfleische oder zur gedämpften Hammelskeule.

169. Austern-Sauce.

Die weiße Ragout-Sauce № 7 wird mit Rheinwein recht klar gekocht, mit Austernwasser, Citronensaft und Salz abge-

¾ K. Ragout-Sauce.
⅛ K. Wein.
2 Citronensauer.
2 Eigelb.
24 Austern.

schmeckt, mit Eigelb abgerührt und zuletzt mit Austern, welche ein wenig mit Citronensaft steif gemacht sind, in die heiße Sauce gegeben. Jedoch dürfen die Austern nicht mehr darin kochen, da sie sonst hart werden.

Man rechnet gewöhnlich auf die Person 2—3 Austern.

170. Saure Eier-Sauce.

1 Loth Mehl.
3 Loth Butter.
2 Eigelb.
¼ K. Wasser.
Essig.
Citronensauer.
Salz.

Das Mehl wird in dem dritten Theile der Butter geschwitzt, mit Wasser und Essig eine Viertelstunde klar gekocht, die Sauce mit dem Eigelb abgerührt, die übrige Butter kalt dazu gegeben und mit Salz, Citronensauer, Muskatblüthe, auch, wenn man es liebt, ein wenig Zucker abgeschmeckt.

171. Marinade.

Essig.
Salz.
Pfeffer.
Lorbeerblätter.
Zwiebeln.

Dragon.
Petersilie.
Thymian.
Salbey.
Citronensauer.
Majoran.
Salz.

Man nimmt, je nachdem man viel oder weniger von dieser Brühe gebraucht, Essig, Nelken, schwarzen und weißen Pfeffer, einige Lorbeerblätter, in Scheiben geschnittene Zwiebeln oder Knoblauch, giebt Alles in einen irdenen Topf und legt gare oder rohe Fische, Hammelskeulen, frischen Schinken, gekochte Kalbsfüße u. s. w. auf mehrere Stunden, oder einige Tage, zum Mariniren hinein.

Will man diese Brühe schwächer haben, so gießt man Wasser dazu, kocht sie damit auf, gießt sie kalt über Fleisch oder Fisch und verschließt den Topf mit einem Deckel.

Will man die zuerst genannte Brühe feiner und milder haben, kann man eine Flasche ordinären Wein und ein wenig Zucker daran geben.

Zum Einsäuern oder Mariniren der feinen Fleischspeisen oder Fischarten nimmt man die genannten Kräuter, gestoßenen weißen Pfeffer, Citronenschale und Saft, Salz und feinen Oel, bestreicht damit die Fische, Hühner, Hähnel u. s. w., welche, nachdem sie einige Stunden damit gelegen, dann gewöhnlich später panirt und in Butter ausgebacken werden.

172. Madeira-Sauce.

8—12 L. Zucker.
6 Eidotter.
1 Loth Mehl.
4 Loth Butter.

Das Eigelb wird mit der Butter und dem Mehl in einer Casserolle glatt gerührt, dann der Wein nebst allen übrigen Ingredienzien und Zucker dazu gegeben und auf starkem Feuer mit

¼ Fl. Madeira.
¾ Fl. Graves.
1 Tasse Malaga.
½ Citronenschale.
1 Citronensauer.

einer Schaumruthe bis zum Anfange des Kochens geschlagen. Dann schmeckt man die Sauce noch einmal mit Zucker ab, und ist sie zu dick, verdünnt man dieselbe mit Wasser oder Graveswein. Diese Sauce wird zum Plumpudding gegeben.

173. Rum=Sauce.

⅜ K. Wein.
2 Eidotter.
2 ganze Eier.
1 Loth Mehl.
8 Loth Zucker.
1 Glas Rum.
1 Loth Butter.

Mehl, Eidotter, Wein und Zucker werden auf dem Feuer bis zum ersten Aufkochen mit einer Schaumruthe geschlagen und dann vom Feuer genommen. Nun erst gießt man den Rum daran, verdünnt die Sauce mit Wasser oder Wein und schmeckt sie nach Belieben mit Citronensauer, abgeriebener Citronenschale und ein wenig Butter ab.

Diese Sauce wird zum deutschen Plumpudding u. s. w. gegeben.

174. Weiße Schaum=Sauce.

7 Eier.
⅙ K. Wein.
⅙ ℔ Zucker.
½ Citronenschale.
1 Citronensauer.

Diese Sauce wird zum Citronen-, Reis-, Schwarzbrod-Pudding u. s. w. gegeben.

Von vier Eiern wird das Weiße zu Schaum geschlagen. Die übrigen hieneben genannten Ingredienzien werden nicht eher zusammen gegeben, als bis man dieselben in einer Casserolle auf's Feuer setzt. Man schlägt sie nun auf starkem Feuer mit einer Schaumruthe bis zum ersten Anfange des Kochens, giebt den Eischnee dazu, nimmt die Casserolle vom Feuer, schmeckt die Sauce mit Zucker ab, und ist dieselbe zu dick, so verdünnt man sie noch mit ein wenig Wein.

175. Rothe Schaum=Sauce.

6 Eier.
½ Fl. Rothwein.
½ Citronenschale
1 Citronensauer.
⅙ ℔ Zucker.
¼ St. Vanille.

Die Schaumsauce eignet sich vorzüglich zu Schwarzbrod- u. Reispudding.

Der Zucker wird in dem Wein aufgelöst, alles hieneben Genannte dazu gethan, jedoch nicht früher, als man die Sauce bereiten will, worauf man sie über raschem Feuer schnell mit einer Schaumruthe bis zum ersten Beginne des Kochens schlägt. Ist die Sauce nun zu dick, giebt man noch ein wenig Wein nach; auch kann man ein halbes Citronensauer weglassen und statt dessen einige Löffel frisch ausgepreßten oder gekochten Johannistraubensaft nehmen.

176. Gekochte Johannisbeer=Sauce.

2 Loth Mehl.
¼ K. Johannisbeersaft.

Das Kartoffelmehl wird mit dem Wasser und Zucker klar gekocht, dann der frisch ausgepreßte Johannistraubensaft dazu

- ¼ K. Wasser.
- ½ ℔ Zucker.
- Citronenschale.

gegeben und, wenn Alles zusammen einmal durchgekocht ist, vom Feuer genommen. Nun giebt man abgeriebene Citronenschale daran, und ist es nöthig, schmeckt man das Ganze noch mit Zucker ab.

177. Obst-Sauce.

- 3 Loth Mehl.
- ½ K. Wasser.
- Johannisbeer-, Himbeer-, Bickbeer- und Kirschsaft.
- Citronenschale.

Das Kartoffelmehl wird mit Wasser klar und nicht zu dick gekocht, die hieneben genannten Säfte, frisch oder gekocht, wie sie vorhanden sind, nach Verhältniß und Geschmack dazu gerührt, jedoch brauchen dieselben damit nicht aufzukochen. Ist es nöthig, wird die Sauce noch mit Zucker und Citronensaft abgeschmeckt und mit kaltem Wasser verdünnt.

Diese Sauce giebt man zu warmen Sago-, Reis- und Gries-Puddings u. s. w.

178. Rothe Wein-Sauce mit Corinthen.

- 2 Lth Corinthen.
- 2 Loth Mehl.
- 2 Tassen Wein.
- 2 Tassen Wasser.
- ½ Citronensauer.
- 4 Loth Zucker.

Diese Weinsauce giebt man zu Fleisch- u. Gest-Pudding 2c.

Man kocht die Corinthen mit Zucker, einem Stückchen Canehl und Wasser eine halbe Stunde, giebt das mit Rothwein angerührte Kartoffelmehl dazu und läßt es zusammen einige Minuten durchkochen.

Ist die Sauce zu dick, so verdünnt man sie noch mit Wasser und Wein und schmeckt sie dann mit Zucker, Canehl, Citronensauer und ein wenig Butter ab.

179. Syrup-Sauce.

- 6 Loth Butter.
- 4 Loth Mehl.
- 8 Loth Syrup.
- 1 Löffel Essig.
- Salz.

Mann nimmt nach Belieben abgeflößtes Suppenfett, ausgebratenen Speck oder Butter, schwitzt das Mehl darin, kocht es in 3/4 Kannen Wasser klar und giebt nach Geschmack Essig, Syrup und Salz daran.

180. Frische Johannistrauben-Sauce.

- ½ ℔ Johannistraubensaft.
- ½ ℔ Zucker.

Der ausgepreßte Johannistraubensaft wird mit dem feingestoßenen Zucker in eine Reibeschale gegeben und kurz vor dem Anrichten eine Viertelstunde gerührt; ist die Sauce noch nicht süß genug, giebt man noch Zucker nach Geschmack daran.

Diese Sauce ist sehr erfrischend, hat eine schöne Farbe und wird zu kalten Schaum-Puddings, gelben Puddings, Reis und Reismehl in Tassen u. s. w. gegeben.

181. Frische Himmbeer-Sauce.

Diese wird ganz wie die Sauce №. 180 bereitet, nur nimmt man dazu 2 Theile Johannisbeer- und 1 Theil Himmbeersaft.

182. Vanille-Sauce.

¼ St. Vanille.
¼ ℔ Zucker.
½ K. Rahm.
5 Eigelb.
½ Loth Puder.

Die Vanille wird mit dem Zucker fein gestoßen, mit allem hieneben Genannten in einer gut verzinnten Casserolle auf starkem Feuer bis zum Anfange des Kochens mit einer Schaumruthe geschlagen, schnell durch ein Haarsieb gegossen und dann noch einige Minuten gerührt, damit die Masse nicht gerinnt.

Hat man keinen Rahm, so kann man statt desselben auch frische Milch nehmen, doch giebt man dann noch ½ Loth gute Butter daran.

Diese Sauce wird zu kaltem Johannistrauben- und Kirsch-Pudding gegeben, auch nach Belieben zu warmen Puddings.

183. Wein-Sauce mit Rum.

½ T. Johannisbeersaft.
½ Tasse Rum.
½ Fl. Rothwein.
1 Loth Mehl.
½ Citronenschale.
¼ ℔ Zucker.
1 Loth Butter.
Canehl.

Canehl, abgeriebene Citronenschale, Kartoffelmehl, Zucker, nebst dem Johannistraubensaft werden in einer wohlverzinnten Casserolle einige Minuten gekocht, die Butter kalt daran gerührt und erst, wenn Alles ein wenig abgekühlt ist, der Rum hinein gegossen, worauf man die Sauce mit dem noch Fehlenden abschmeckt.

Jedoch darf die Sauce, weil sie kalt gegeben wird, nicht zu dick, sondern muß recht schlank sein, und giebt man im erstern Falle noch Rothwein daran.

Anmerk. So viel wie möglich, ist bei allen hier oben genannten Saucen das Verhältniß der Ingredienzien angegeben, indeß muß am Ende bei denselben hauptsächlich doch der Geschmack entscheiden; man muß daher genau das richtige Verhältniß von Sauer, Zucker und Salz berücksichtigen, die Saucen weder zu dick noch zu dünn machen und dafür sorgen, daß keine Sache, namentlich jedoch kein Gewürz, zu sehr vorschmeckend ist.

Die Bouillons oder Jus können zu den Saucen nie zu kräftig genommen werden, im Gegentheil läßt man, um sie noch mehr zu kräftigen, stets den Satz von dem gebratenen oder gedämpften Fleische, wozu die Saucen gegeben werden sollen, nachdem man das Fett davon abgenommen, damit verkochen.

Diejenigen Saucen, welche mit Mehl und Eiern auf dem Feuer schäumig geschlagen werden, können immerhin, bei fortwährendem Rühren oder Schlagen einmal aufkochen, doch nimmt man zu Schaumsaucen kein Kartoffelmehl; die Saucen hingegen, die kein Mehl haben, dürfen nur bis eben vor dem Kochen auf dem Feuer geschlagen werden, da sie sonst gerinnen, was man jedoch durch rasches vom Feuer nehmen und immerwährendes

Schlagen verhindern und, ist es dennoch geschehen, einigermaßen verbessern kann. Man muß den rechten Zeitpunkt hierbei genau beobachten, denn man darf die Sauce auch nicht zu früh vom Feuer nehmen.

Das Abbrühren der Eier geschieht, damit dieselben nicht gerinnen, am besten, wenn man die Eidotter mit einer Messerspitze voll Mehl und einem Löffel voll kaltem Wasser recht klar rührt und dann die kochend heiße Brühe bei immerwährendem Rühren nach und nach dazu giebt.

Wenn in den Recepten von kalter Butter die Rede ist, so ist damit nicht kalte geschmolzene Butter gemeint. Die Butter wird stückweise, ganz in ihrem natürlichen Zustande an die Saucen gerührt, welche dadurch gebundener, milder und feiner von Geschmack werden.

Die Personenzahl ist bei den Saucen nicht angegeben worden; es hängt zu sehr davon ab, zu welchen Speisen dieselben gegeben werden; doch ist in den meisten Fällen auf 8—12 Personen gerechnet.

C r ê m e s.

184. Citronen-Crême.

¼ K. Wein.
½ ℔ Zucker.
6 Eier.
4 Eigelb.
3 Citronen.
1 Citronenschale.

1½ Loth Gelatine oder
1 L. Hausenblase.

Statt des Rheinweins kann man auch Malaga od. Graveswein nehmen.

Man richtet die Crême in Compotièren oder Gelée-Gläsern an und verziert sie nach Belieben.

Die auf Zucker abgeriebenen Citronenschalen, nebst dem Saft derselben, dem Rheinwein, Zucker, ganzen Eiern und Eidottern, werden auf dem Feuer bis zum ersten Anfange des Kochens geschlagen.

Will man die Citronen-Crême feiner und consistenter haben, so löst man die Gelatine in einer halben Tasse Wasser auf, läßt sie dann einige Male mit dem Wasser aufkochen, giebt sie durch ein Haarsieb und dann zu der Crême, wenn diese abgekühlt ist; man darf jedoch alsdann nicht das Eiweiß, sondern nur die Eidotter nehmen.

Will man die Crême nun schäumig haben, so giebt man, wenn dieselbe fast kalt ist, den steifgeschlagenen Schnee von vier Eiern dazu; noch feiner ist es, wenn man statt des Eischnee's ¼ Kanne zu Schaum geschlagenen süßen Rahm nimmt.

185. Wein-Crême.

½ K. Wein.
½ ℔ Zucker.
3 Citronensauer.
1 Citronenschale.
10 Eier.
1 Loth Mehl.

Die abgeriebene Citronenschale, nebst Saft, dem Mehl, Zucker und Eidottern, werden ein wenig gerührt, der Rheinwein dazu gegeben und dann in einer gut verzinnten Casserolle auf starkem Feuer mit einer Schaumruthe bis zum ersten Anfange des Kochens geschlagen.

Man erhöht den Geschmack dieser Crême sehr, wenn man noch die abgeriebene Schale und den Saft einer Apfelsine daran giebt. Wenn man Gelatine zu dieser Crême giebt, so kann dieselbe nach Belieben gestürzt werden.

Das mittlerweile zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß wird leise durchgerührt, die Crême in Gläser oder Formen gefüllt und zur Tafel gefördert.

Will man diese Crême feiner und consistenter haben, so löst man 2 Loth Gelatine, wie № 184, in 1 Tasse Wasser langsam auf und durchzieht damit die Crême, nachdem man sie vom Feuer genommen hat; dann darf man den Eischnee nicht dazu geben, bevor die Crême ganz abgekühlt oder kalt ist, da sich sonst Eischnee und Gelatine nie mit einander verbinden und die Masse dünn und wässerig wird.

186. Rahm-Crême oder Schlagsahne.

½ K. Rahm.
¼ St. Vanille.
Zucker.

Will man die Rahm-Crême stürzen oder consistenter haben, so lös't man, wie schon oben öfter angegeben, 3 Loth Gelatine oder anderthalb Loth Hausenblase, wie gewöhnlich, in Wasser auf gelindem Feuer auf und zieht diesen Gallert behutsam durch die Crême.

Der recht dicke, süße, wohlschmeckende Rahm wird in einen ziemlich großen irdenen Topf gegeben, den man so kalt wie möglich stellt. Man giebt einige Tropfen Citronensauer dazu, wodurch der Schaum weit schneller hervorgebracht wird, und schlägt nun den Rahm tüchtig mit einer Schaumruthe, bis sich Schaum zeigt. Hat sich derselbe ein wenig gesetzt, legt man ihn mit einem Blechschäumer auf ein Haarsieb oder einen feinen Durchschlag, fängt von Neuem wieder an zu schlagen und wiederholt jenes Verfahren so lange, bis aller Rahm in Schaum verwandelt ist. Die Feuchtigkeit, welche durch den Durchschlag träufelt, wird zu dem Rahm gegossen und wieder mit zu Schaum geschlagen. Ist der Rahm jedoch von vorzüglicher Güte, so schlägt man ihn in wenigen Minuten zu einem steifen Schaum und hat dann nicht nöthig, ihn auf einen Durchschlag zu geben.

Man giebt dieser Crême mit Zucker und Vanille den beliebigen Geschmack, richtet sie auf einer Schüssel hoch an und verziert sie mit Baisers, feinem Eiserkuchen u. dergl.

187. Rahm-Crême mit Obst.

1 K. Rahm.
¼ St. Vanille.
Zucker.
Madeira.
Bisquit.
Johannistrauben
Kirschen.
3 Loth Gelatine.

Der Rahm wird, wie in № 186, geschlagen, mit Gelatine durchzogen und mit Vanille und wenigem Zucker abgeschmeckt.

Dann legt man den Boden einer Form oder einer Kumme recht dicht mit in Madeira getauchten Bisquit-Scheiben oder besonders dazu gebackenen Bisquits, legt eingemachte, säuerliche Kirschen und Johannistrauben-Gelée darauf, bestreut sie mit gestoßenen Makronen und giebt zuletzt den Rahm-Schaum darüber,

Soll die Crême nicht gestürzt werden, garnirt man sie mit Baisers, eingemachten Kirschen rc.

worauf man das Ganze an einen kühlen Ort, und besser noch auf Eis, stellt.

Will man keinen Madeira, so kann man den Bisquit auch mit etwas Marasquino besprengen, auch statt der eingemachten Früchte frischgepflückte Himbeeren oder Erdbeeren schichtweise zwischen den Rahmschaum legen, dann läßt man jedoch die Gelatine weg.

188. Rahm-Crême auf andere Art.

½ K. Rahm.
7 Eidotter.
⅛ ℔ Zucker.
¼ St. Vanille.
1 Loth Gelatine.
3 Eiweiß.

Will man die Crême zur Tafel geben, so garnirt man sie nach Belieben mit buntem Gelée od. feinem Obste.

Die Gelatine wird eine Stunde in ½ Tasse Wasser warm hingestellt und darauf ein wenig gekocht, damit sie sich ganz auflöst. Die Vanille wird ebenfalls, nachdem man sie in feine Stücke geschnitten, in wenigem Wasser einige Stunden zum Ausziehen warm gestellt, mit der Gelatine und den übrigen Ingredienzien in eine verzinnte Casserolle gegeben, darin auf starkes Feuer gesetzt und mit einer Schaumruthe bis zum ersten Anfange des Kochens geschlagen. Hierauf gießt man die ganze Masse durch ein Haarsieb und rührt sie, damit sie nicht käset, noch eine Zeitlang.

Wenn die Crême ganz kalt, aber noch nicht steif ist, rührt man erst den sehr steifen Eischnee leise darunter, giebt sie in beliebige Schüsseln und stellt dieselben vier bis acht Stunden recht kühl zurück.

189. Eier-Crême mit Schnee-Nocken.

Zur Eier-Crême.
6 Eigelb.
⅛ K. Milch.
2—4 Lth. Zucker.
1 Loth Puder.
4 St. Mandeln.
Vanille.

Zu Schnee-Nocken.
12 Eiweiß.
1½ Tasse Rahm.
4 Loth Zucker.
½ Loth Butter.
½ Loth Mehl.
Citronenschale.
1 Prise Salz.

Die Vanille und die bittern Mandeln werden gestoßen, eine Stunde in Wasser zum Ausziehen warm gestellt und dann durch ein sehr feines Haarsieb gegossen.

Nun rührt man den Puder mit dem Eigelb und Zucker, giebt die Milch, oder besser noch Rahm, nebst so viel von obigem Gewürz-Aufgusse dazu, als der Geschmack erfordert, gießt Alles in eine verzinnte Casserolle und schlägt es darin auf raschem Feuer bis zum Anfange des Kochens. Dann gießt man die Masse durch ein Haarsieb in eine Kumme und stellt sie zurück.

Zucker, Rahm, Butter, Mehl und sehr wenig auf Zucker abgeriebene Citronenschale werden in eine große Casserolle geschüttet und einige Minuten unter fortwährendem Rühren gekocht. Darauf giebt man den sehr steifen Eischnee dazu, rührt oder

Sollen die Schnee-Nocken nun noch verziert werden, so schneidet man abgezogene süße Mandeln in feine Streifen und spickt sie damit; auch kann man sie mit buntem Streuzucker bestreuen.

fährt immer sehr behutsam streifenweise durch die Masse und dreht dabei die Casserolle immer ein wenig um, so daß der Schnee gleichmäßige Hitze erhält. Ist der gehörige Grad des Garseins erreicht, wozu ungefähr zwei bis drei Minuten erforderlich sind, giebt man die Masse auf ein oder zwei umgedrehte Haarsiebe und läßt sie darauf abtropfen und kalt werden.

Will man die Eier-Crême mit den Schnee-Nocken für die Tafel anrichten, so giebt man dieselbe in Compotièren, sticht mit einem silbernen Löffel Schnee-Nocken ab und legt diese auf die Crême.

190. Apfelsinen-Crême.

3 Apfelsinen.
2 Citronen.
½ ℔ Zucker.
¼ Q. Wein.
2 Loth Gelatine.
12 Eigelb.
6 Eiweiß.

Die fertige Masse füllt man in flache Formen und stellt sie vier bis sechs Stunden kalt. Beim Anrichten kann man diese Crême noch mit Apfelsinenscheiben oder gekochten Sultan-Rosinen verzieren.

Nachdem die Gelatine, wie № 188 gesagt, aufgelös't ist, giebt man die auf Zucker abgeriebene Schale von einer Apfelsine und einer Citrone, nebst dem Safte aller Citronen und Apfelsinen, dem Rheinwein, den Eidottern und dem Zucker in eine verzinnte Casserolle, schlägt Alles mit einer Ruthe auf starkem Feuer rasch bis zum Beginne des Kochens, nimmt es vom Feuer, gießt es durch ein Haarsieb in einen großen irdenen Topf, rührt es noch einige Male um, damit es nicht gerinnt, und stellt es bis zum Abkühlen wenigstens eine Stunde zurück.

Ist die Masse fast ganz kalt, giebt man erst das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß bei wenigem leisen Rühren dazu und schmeckt das Ganze nach Belieben mit Citronensauer, abgeriebener Schale oder Zucker ab.

191. Johannistrauben-Crême.

¼ Q. Saft.
6 Eidotter.
½ ℔ Zucker.
Canehl.
Citronenschale.

Diese Crême eignet sich vorzüglich auf Blätterteigs-Torten.

Der frisch ausgepreßte Johannistraubensaft wird mit ein wenig feinem Canehl und auf Zucker abgeriebener Citronenschale, dem Zucker und Eigelb in einer Casserolle mit einer Schaumruthe auf starkem Feuer bis zum ersten Anfange des Kochens geschlagen. Man nimmt ihn dann gleich vom Feuer und kann, wenn man es liebt, ein bis zwei Glas Rum dazu gießen.

Puddings.

192. Englischer Plumpudding für 12 bis 18 Personen.

12 Eier.
12 Loth Rosinen.
12 L. Corinthen.
12 L. Ochsenmark.
12 L. Nierentalg.
¾ ℔ Brod.
½ ℔ Zucker.
2 Loth candirte Orangenschalen.
2 Loth Succade.
1 Glas Rum.
1 Tasse Rahm.
½ Muskatnuß.
2 Loth Salz.

Die Madeirasauce № 172 oder weiße Schaumsauce wird dabei herumgereicht.

Die Rosinen werden gewaschen, getrocknet, entkernt und fein geschnitten, die Corinthen verlesen und gewaschen, der Nierentalg von der Haut befreit, das Weißbrod, welches einen Tag alt sein muß, abgeschält und nebst den Orangenschalen und der Succade in kleine Würfel geschnitten.

Das Eigelb, den Zucker und Rahm rührt man zusammen, giebt zuerst das Nierenfett, Mark, Rosinen und Corinthen dazu, ein wenig später die übrigen Ingredienzien, rührt Alles tüchtig mit einander durch und stellt es so bis zum andern Morgen zurück.

Früh Morgens schlägt man nun den Eischnee, giebt ihn zu der Masse, bestreicht ein dazu bestimmtes Tuch mit etwas kalter Butter, streut ein wenig Mehl darüber, legt den Teig darauf und bindet das Tuch fest, jedoch nicht zu dicht, über den Pudding mit einem Bindfaden zusammen, damit derselbe ein wenig Raum zum Aufgehen behält.

Auf den Boden eines großen eisernen Topfes legt man einen Teller, wodurch man das Ansetzen des Puddings verhütet, giebt reichlich Wasser und ein wenig Salz hinein, und wenn dasselbe kocht, den Pudding, der auf raschem Feuer schnell in's Kochen gebracht werden muß, damit er kein Wasser ziehen kann.

Derselbe muß, seiner Größe nach, vier, sechs bis acht Stunden kochen, stets reichlich mit Wasser bedeckt sein und nie aus dem Kochen kommen.

Will man den Pudding anrichten, so schneidet man den Bindfaden los, stürzt ihn auf eine große runde Schüssel und zieht das Tuch herunter. Soll er brennend zur Tafel, so macht man oben eine kleine Oeffnung darin, stellt eine Eierschale mit Rum hinein, gießt etwas Rum über den Pudding und zündet diesen an.

193. Deutscher Plumpudding für 8 bis 12 Personen.

Das Weißbrod wird in Würfel geschnitten oder in der Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt.

1/2 ℔ Brod.
1/4 ℔ Rosinen.
1/4 ℔ Corinthen.
2 Loth Succade.
1 Loth Orangenschale.
1/2 ℔ Mark.
1/4 ℔ Butter.
10 Eier.
1/8 K. Milch.

Die Butter und Eidotter werden zusammen gerührt, dann die, wie schon beim Englischen Plumpudding gesagt, gereinigten und geschnittenen Rosinen, nebst allen übrigen Ingredienzien dazu gegeben und gehörig damit durchgerührt.

Zuletzt erst giebt man den steifen Eischnee daran und gleich darauf die Masse in eine mit Zwieback ausgestreute blechene Puddingsform, die jedoch nur drei Viertel voll sein darf.

Dieser Pudding muß zwei bis drei Stunden in vollem Wasser ohne Aufhören kochen.

Man giebt eine Rum-, Madeira- oder eine weiße Schaum-Sauce dabei.

194. Scheiben-Pudding für 12 Personen.

8 Eier.
1/2 K. Milch.
3/4 ℔ Brod.
4 Loth Zucker.
4 L. Corinthen.
Etwas Canehl.

Dieser Pudding wird mit der Obst-Sauce № 177 gegeben und muß anderthalb bis zwei Stunden in vollem Wasser kochen.

Das Weißbrod wird von der Rinde befreit, in dünne Scheiben geschnitten und diese, wie Butterbrode, auf einer Seite mit Butter bestrichen. Dann legt man immer zwei Scheiben auf einander und schneidet sie in zwei Zoll große Stücke.

Die Eier werden ein wenig mit der Milch, dem Zucker und Gewürz zusammen geschlagen, die Butterbrode einige Augenblicke hineingetaucht und dann schichtweise in eine mit Butter und Zwieback ausgestreute Blechform gelegt. Auf jede Schicht gießt man noch ein wenig von der Sauce und bestreut sie mit Corinthen.

195. Scheiben-Pudding mit Brünellen für 12 Personen.

1/2 K. Milch.
7 Eier.
4 Loth Zucker.
3/4 ℔ Brod.
1/4 ℔ Butter.
1/8 Citronen- oder Apfelsinenschale.
1/2 ℔ Brünellen.

Man kann zwischen diesem Pudding statt der Brünellen auch nach Belieben eingesetzte Früchte oder Compots nehmen.

Eier, Milch, Zucker und die abgeriebene Citronenschale werden mit einer Ruthe wenige Minuten geschlagen.

Das nicht zu alte Weißbrod, wovon man die Rinde fein abgeschält, wird in recht dünne Scheiben geschnitten, diese nur dürftig mit frischer Butter bestrichen und immer zwei und zwei Scheiben davon auf einander gelegt. Diese Butterbrode schneidet man in ein bis zwei Zoll große Stücke, taucht sie in die vorstehende Eiermasse und legt sie kranz- oder schuppenartig dicht neben einander auf den Boden einer mit Butter und Mehl ausgestreuten Kumme oder Form.

Ist die Hälfte der Butterbrode nun dicht auf einander gelegt, giebt man noch etwas von der Eierkäse-Masse darüber, streicht alle wie zu einem Compote gekochten Brünellen darauf und be-

deckt das Ganze mit den noch übrigen eingetauchten Butterbroden, worüber man dann zum Schlusse den Rest der Eierkäse-Masse gießt.

Diesen Pudding backt man in einer Stunde auf kochendem Wasser oder im Ofen gar.

Hat man frischgepflückte Johannisbeeren, so legt man diese gehörig mit Zucker bestreut, noch einen halben Finger dick darauf, jedoch nicht früher als der Pudding eine Viertelstunde gebacken hat, damit die Eierkäse-Masse sich zuvor ein wenig setzt.

196. Weißbrod-Pudding für 12 Personen.

¾ ℔ Brod.
½ K. Milch.
8 Loth Butter.
¼ ℔ Ochsenmark od. Nierenfett.
3 Loth Succade.
6 Eier.
½ Citronenschale.
Muskatnuß.
Wenig Salz.

Man giebt hiebei eine rothe Schaumsauce oder Obstsauce.

Nachdem das höchstens einen Tag alte Weißbrod von der Rinde befreit, wird dasselbe in kleine Würfel geschnitten.

Die Eier, wovon man 2 Eiweiß zum Schaum zurückläßt, werden geklopft, Milch, Butter, gehacktes Nierenfett und Zucker ziemlich heiß nach und nach dazu gegeben und, wenn es ein wenig abgekühlt, über die Brodwürfel gegossen. Man läßt das Ganze noch fünf Minuten stehen, giebt den Eischaum dazu und dann die Masse in eine mit Brod ausgestreute blechene Puddingsform, worin man den Pudding fortwährend anderthalb bis zwei Stunden kocht.

Bei diesem Pudding ist zu bemerken, daß das Brod, so wie es in Würfel geschnitten und eingeweicht ist, nur leise mit dem Schaum durchzogen wird, denn wenn man das Brod zerrührt, so wird der Pudding dicht.

197. Ingwer-Pudding für 12 Personen.

4—6 Lth. Ingwer.

Eine Vanillesauce wird dabei gegeben.

Der Ingwer-Pudding wird ganz, wie der Weißbrod-Pudding № 196 beschrieben, bereitet, nur giebt man noch den candirten, in nicht zu kleine Stücke geschnittenen Ingwer dazu.

198. Schwarzbrod-Pudding für 12 Personen.

¾ ℔ Brod.
6 Eier.
¾ ℔ Zucker.
½ Citronenschale.
6 Nelken.
Canehl.
Cardemome.

Das wenigstens acht Tage alte Schwarzbrod oder Pumpernikel wird auf einer Reibe gerieben und, ohne dasselbe vorher zu trocknen, durch ein Haarsieb gerührt.

Nachdem die Eidotter und der Zucker eine Viertelstunde schäumig gerührt sind, giebt man das feingesiebte Schwarzbrod und Gewürz hinein, rührt Alles nur leicht mit einander durch und zuletzt den steifen Eischaum.

Weil die Masse sehr schäumig ist und nicht mehr beim Kochen in die Höhe geht, kann man die mit Zwiebad ausgestreute Form fast ganz damit ausfüllen.

Man läßt den Pudding nun drei Viertel= bis eine Stunde kochen und giebt ihn mit Schaum=Sauce № 174 oder 175.

199. Citronen=Pudding für 12 Personen.

½ ℔ Zucker.
½ ℔ Butter.
15 Eier.
1 Citronenschale.
3 Citronensauer.
1 Theelöffel oder 2 Prisen Puder.
2 Löffel Wein.

Man kann diesen Pudding warm und auch kalt essen und giebt eine weiße Schaum-Sauce oder Citronen-Crême dabei.

Man giebt die Butter in eine irdene Casserolle, rührt nach und nach die 15 Eidotter dazu, setzt die Masse auf sehr gelindes Feuer oder heißes Wasser und fährt so lange fort zu rühren, bis sie einem dünnen Rührei gleicht. (Man darf jedoch nicht über zu starker Hitze rühren, da die Butter sich sonst absondert und die Speise verdirbt). Ist nun das Rührei fertig, wird sogleich der Saft von drei Citronen hinein gegossen und, nachdem Alles erkaltet ist, der durchgesiebte Zucker nebst der abgeriebenen Schale von einer Citrone löffelweise und langsam dazu gerührt.

Dann schlägt man das Weiße von den 15 Eiern zu Schaum und rührt diesen nebst einem Theelöffel voll Puder leicht zu der übrigen Masse.

Man streicht eine Form oder Kumme mit Butter aus, bestreut sie mit Mehl und gießt die Masse hinein. Die Form stellt man auf einen Topf mit kochendem Wasser, legt einen Deckel mit Feuer darauf und läßt den Pudding rasch in drei Viertelstunden gar kochen.

200. Citronen=Pudding auf andere Art für 12 Personen.

7 Eier.
¼ ℔ Butter.
¼ ℔ Zucker.
1 Citronenschale.
3 Citronensauer.

⅛ ℔ Bisquit.
⅛ ℔ Butter.
2 Eier.
⅛ K. Milch.
2 Loth Zucker.

Mit den hieneben beschriebenen Ingredienzien verfährt man ganz auf dieselbe Weise, wie in der vorhergehenden Nummer beim Citronen=Pudding angegeben.

Dann werden die, unten genannten, Butter, Milch und Zucker gekocht, zu den zwei geschlagenen Eiern gerührt und, nachdem Alles ein wenig abgekühlt, der hellgebackene Bisquit hineingelegt. Ist dieser gehörig durchzogen, rührt man ihn zu dem nun kalt gewordenen Rührei, zieht nur leicht den Eischnee durch die Masse und macht diesen Pudding, wie gesagt, auf Wasser gar. — Derselbe wird kalt und warm mit einer weißen Schaum=Sauce gegeben.

201. Bisquit-Pudding für 12 Personen.

6 L. Weizenmehl.
6 Loth Kartoffelmehl.
12 Loth Butter.
3 Tassen Milch.
12 Loth Zucker.
Citronenschale.
12 Eier.
2 Lth. Mandeln.

Man kann auch statt Kartoffelmehl Weizenmehl nehmen.
Man giebt eine Johannisbeer-Sauce dabei.

Die Butter und Milch setzt man zusammen auf's Feuer. Sobald sie kochen, schüttet man das Mehl auf einmal hinein, rührt es mit aller Schnelligkeit auf dem Feuer, bis es sich vom Topfe lös't, und schlägt dann noch heiß 6 Eier dazu, nebst dem Zucker und Gewürz. Ist die Masse abgekühlt, giebt man das übrige Eigelb daran, zuletzt den Eischnee und dann das Ganze in eine mit Zwieback ausgestreute Blechform, worin man den Pudding in anderthalb bis zwei Stunden gar kocht.

Hat man die Form aus dem Wasser herausgenommen, so darf man sie erst nach fünf Minuten öffnen und deckt dann auf die geöffnete Form einen Deckel mit Kohlen, damit der Pudding oben nicht so weich bleibt und beim Stürzen zusammensinkt.

202. Sago-Pudding für 12 Personen.

12 Loth Sago.
½ ℔ Butter.
4 Loth Zucker.
¼ K. Milch.
12 Eier.
Canehl oder Citronenschale.

Man giebt dabei eine Obstsauce.

Die Milch und Butter werden in's Kochen gebracht, der kleinkörnige bräunliche Sago trocken hineingestreut und unter fortwährendem Rühren ungefähr zehn Minuten gekocht. Ist er nun mürbe, so nimmt man ihn vom Feuer, giebt sofort den Zucker und Eigelb nach und nach dazu, eine halbe Stunde später, wenn die Masse etwas abgekühlt ist, Gewürz und den Eischnee, und füllt Alles in eine mit Butter bestrichene und mit Zwieback ausgestrichene Puddingsform, bis dieselbe drei Viertel voll ist.

Man kann diesen Pudding, wie gewöhnlich, in einer Blechform in Wasser kochen oder auf Dampf gar machen; in letzterm Falle verschließt man die Form nicht mit einem Deckel. In zwei Stunden ist der Pudding gar.

203. Reis-Pudding für 12 Personen.

1¼ K. Milch.
½ ℔ Reis.
12 Loth Zucker.
½ ℔ Butter.
4 Loth Brod.
6 bittere Mandeln.
9 Eier.
Citronenschale.

Will man den Pudding im Ofen backen, so

Der Reis wird in vielem weichen Wasser zu Feuer gesetzt, drei Minuten gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet und mit kaltem Wasser abgespült. Nun giebt man ihn in die kochende Milch und kocht ihn darin in einer halben Stunde recht mürbe, so daß er heil, weich und saftig ist.

Währenddeß macht man eine Crême von 2 Loth Butter, 2 Loth Mehl und 1/4 K. Milch, und rührt Alles so lange auf dem Feuer, bis es sich vom Topfe lös't. Ist die Masse ein

wird derselbe in 1—1½ Stunden gar; kocht man ihn jedoch in einer Blechform in Wasser, so muß er unaufhörlich zwei Stunden kochen.

wenig abgekühlt, giebt man die Butter, Eidotter und das Brod nach und nach dazu, rührt nun erst den Reis damit durch und dann zuletzt den Eischnee leise darunter.

Milch und Butter werden von dem Genannten genommen.

Man giebt nach Belieben eine Obst- oder Vanille-Sauce oder Citronen-Crême dabei.

204. Kartoffeln-Pudding für 12 Personen.

¼ K. Milch.
1 ℔ Kartoffeln.
¼ ℔ Butter.
9 Eier.
2 Loth Kartoffel- od. Weizenmehl, oder
4 Lth. Weißbrod.
2—4 Loth Zucker.
Muskat.
Salz.

Giebt man den Pudding für sich, so paßt die Obstsauce № 177 oder Weinsauce mit Rum № 183.

Die Butter und Milch setzt man auf's Feuer, schüttet, wenn es kocht, das Mehl dazu, rührt es so lange, bis es sich vom Topfe löst, schlägt heiß vier ganze Eier hinein und stellt die Masse zum Abkühlen eine halbe Stunde zurück. Alsdann rührt man nach und nach die fünf Eigelb dazu, nebst dem Gewürz und den geriebenen, schon Tags zuvor gekochten Kartoffeln und zuletzt den Eischaum. Schmeckt die Masse gehörig mit Salz ab, giebt sie in eine mit Butter und Brod ausgestreute Puddingsform und kocht den Pudding in 1—2 Stunden in Wasser gar.

Dieser Pudding wird bei einem braunen Ragout, boeuf à la mode und derartigen Speisen gegeben.

Man giebt dann die Sauce von dem genannten Fleisch dazu.

205. Nudeln-Pudding mit Schinken für 12 Personen.

1 Ei.
⅛ K. Milch.
4 Loth Mehl.
4 Loth Butter.

20 Loth Nudeln.
6 Eigelb.
¼ ℔ Butter.
3 L. Parmesankäse.
Salz.
12 Lth. Schinken.

Die Italienischen Röhren-Nudeln werden mit vielem Wasser und Salz oder in Bouillon in einigen Stunden recht mürbe gekocht, auf einen Durchschlag gegossen und, nachdem sie kalt geworden, in fingerbreite Stücke geschnitten.

Die Milch, 1 Ei, 4 Loth Mehl und 4 Loth Butter werden auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich Alles vom Topfe löst. Die 6 Eidotter und das Viertelpfund Butter werden zu Sahne gerührt und zu der vorstehenden abgekühlten Masse gegeben.

Nun streicht man eine Porzellan-Kumme mit Butter aus, bestreut sie mit Mehl oder Zwieback, legt einen Fingerdick Nudeln auf den Boden derselben, streut Parmesankäse und gekochten, in kleine Würfel geschnittenen Schinken darüber, giebt von der Crême darauf und wiederholt dies Verfahren, bis die ganze Masse auf diese Weise verwendet ist. Auf die oberste Schicht Nudeln legt man einige Stückchen Butter und bestreut sie mit geriebenem Weißbrode.

Man backt den Pudding in einem heißen Ofen oder auf kochendem Wasser in drei Viertelstunden gar und giebt dabei eine Austern=Sauce oder Rahm=Sauce № 184, mit Eiern abgerührt und Parmesankäse abgeschmeckt, dazu.

206. Fleisch=Pudding für 12 Personen.

1 ℔ Rindfleisch.
8 Lth. Nierenfett.
8 Loth Butter.
8 Loth Weißbrod.
½ T. fette Bouillon.
2 Eier.
4 Eigelb.
2 Chalotten.
Muskat.
Salz.

Man giebt bei diesem Pudding entweder eine Sardellensauce oder die rothe Weinsauce mit Corinthen.

Die Butter und Chalotten werden geschwitzt, die Bouillon, das Nierenfett und das in Stücke gebrochene Weißbrod dazu gegeben, mit den Eiern und Gewürz einige Minuten gerührt und, ist die Masse abgekühlt, erst das sehr fein gehackte oder geriebene Fleisch nebst dem gehörigen Salze darunter gemischt. Nun macht man einen etwas platten Kloß davon, bestreicht denselben mit geschlagenem Ei, bestreut ihn mit gestoßenem Zwieback und brät ihn, bei öfterem Begießen, in einer Tortenpfanne in Butter in einer halben Stunde gar.

Zieht man es vor, diesen Pudding in einer Springform im Ofen zu backen, so nimmt man noch eine halbe Tasse fette Bouillon mehr und legt, wenn der Pudding ein wenig gebacken ist, einige Stückchen kalte Butter darüber.

Statt Rindfleisch kann man auch Kalb= oder Schweinefleisch nehmen.

207. Granat=Pudding für 12 Personen.

1 Ei.
½ Q. Milch.
4 Loth Mehl.
4 Loth Butter.

¼ ℔ Butter.
3 ganze Eier.
3 Eigelb.
2 Suppenteller Granate.

Die Milch, 1 Ei, 4 Loth Mehl und 4 Loth Butter werden auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich das Ganze vom Topfe lös't und, nachdem diese Masse abgekühlt, die zuvor zu Sahne gerührte Butter nebst 6 Eidottern dazu gegeben. Dann rührt man den Eischnee darunter und giebt zuletzt die Granate daran, füllt die Masse in eine mit Butter und Zwieback ausgestrichene Form und kocht den Pudding in zwei Stunden gar.

Man giebt eine Krebs= oder Rahm=Sauce dabei.

Man kann noch ein Viertelpfund Krebsbutter an den Pudding geben.

208. Mehl=Pudding mit Gest für 12 Personen.

Man schüttet das Mehl in eine Kumme, macht in der Mitte desselben eine Vertiefung, giebt die mit den Eiern geschlagene,

$\frac{3}{8}$ K. Milch — 2 ℔ bestes Mehl.
5 Eier.
12 Loth Butter.
5 Loth Gest.
$\frac{3}{8}$ K. Milch.
4 Loth Zucker.
Cardemome.
Salz.

Der Teig wird deshalb mit einem Messer zusammen gemengt, weil das viele Rühren dem Aufgehen des Puddings schadet.

nicht zu warme Milch, den in lauwarmer Milch aufgelös'ten Gest, die in Stückchen gepflückte Butter, nebst Gewürz und Zucker, dazu und arbeitet Alles nur sehr wenig mit einem breiten Messer durch. Nun legt man die Masse in eine ausgestreute Puddingsform, läßt sie an einem warmen Orte oder auf warmem Wasser eine bis anderthalb Stunden aufgehen und dann zwei bis drei Stunden kochen.

Dieser Pudding wird zu **boeuf à la mode** gegessen. Auch giebt man ihn mit geschmolzener Butter und Zucker, mit einer Syrup-Sauce oder gebackenem Obste.

In den Pudding selbst kann man zur Veränderung Rosinen und Corinthen geben.

209. Grieß- oder Eiergrütz-Auflauf für 12 Personen.

$\frac{3}{4}$ K. Milch.
$\frac{1}{2}$ ℔ Grieß.
$\frac{1}{4}$ ℔ Butter.
12 Eier.
$\frac{1}{4}$ ℔ Zucker.
$\frac{1}{2}$ Loth bittere Mandeln.
3 L. süße Mandeln.
$\frac{1}{2}$ Citronensauer.

Die Milch und Butter werden in einer verzinnten Casserolle zum Kochen gebracht, das in kalter Milch angerührte Grieß oder Eiergrütze dazu gethan und auf dem Feuer gerührt, bis es gar ist und sich vom Topfe lös't, was einige Minuten erfordert. Dann giebt man 6 zuvor geklopfte Eier dazu, nimmt es vom Feuer und läßt es abkühlen, giebt nach und nach die 6 Eidotter, Gewürz und zuletzt den Eischnee dazu, füllt diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene Porzellan- oder Blech-Kumme und macht sie in einem recht heißen Ofen, je nachdem der Auflauf groß ist, in einer Viertel- bis drei Viertelstunden gar.

Man giebt eine Obst-Sauce dabei herum und kann, wenn man es liebt, noch $\frac{1}{4}$ ℔ Corinthen mit dazu geben.

210. Grieß-Auflauf mit Obst für 12 Personen.

In eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback bestreute Kumme legt man einen Fingerbreit hoch gekochtes Obst, als: Kirschen, Himbeeren oder Johannistrauben; übergießt dieses mit Obstsaft, füllt die soeben beschriebene Masse darauf und backt sie ganz wie № 209.

211. Eiergrütz-Auflauf mit Bickbeeren für 12 Personen.

$\frac{3}{4}$ K. Milch.
$\frac{1}{2}$ ℔ Eiergrütze.
4 Loth Butter.
4 Loth Zucker.
6 Eier.

Nachdem die Eiergrütze mit der Milch und Butter, wie bei № 209 gekocht, und die Masse abgekühlt, giebt man die sechs Eidotter, Gewürz und zuletzt den Eischnee dazu.

Man kann auch statt der Bickbeeren jedes andere frische oder gekochte Obst nehmen.

Nun legt man frischgepflückte Bickbeeren (schwarze Heidelbeeren), die gehörig mit Zucker bestreut sind, einen guten Fingerbreit hoch in eine ausgestreute Kumme, giebt die Auflauf-Masse darauf und läßt sie in einem recht heißen Ofen eine halbe bis drei Viertelstunden backen.

212. Reismehl-Auflauf für 12 Personen.

1⅛ K. Milch.
½ ℔ Reismehl.
½ ℔ Butter.
¼ ℔ Zucker.
12 Eier.
½ Citronenschale.
6 bitt. Mandeln.
2 Prisen Salz.

Das gröbliche Reismehl wird in der Milch und Butter in ungefähr einer halben Stunde unter fleißigem Rühren mürbe gekocht, Zucker und Eidotter werden noch heiß dazu gegeben. Ist es abgekühlt, giebt man das Gewürz und den Eischnee leicht darunter, füllt die Masse, wie bei dem Grieß-Auflaufe schon gesagt, in eine Form oder Kumme und backt den Auflauf in einem recht heißen Ofen auf dieselbe Weise, wie bei №. 209 gesagt.

Man kann diesen Auflauf mit Obst-Sauce oder auch nur mit gestoßenem Zucker geben.

213. Reismehl-Auflauf mit Obst für 12 Personen.

Man backt den Auflauf auf die öfter angegebene Weise in einem recht heißen Ofen gar.

Man kocht Pflaumen oder Prünellen, entkernt erstere und belegt damit den Boden einer oder mehrerer porzellanener Kummen, giebt so viel mit Zucker abgekochter Pflaumenbrühe oder andere beliebige Obstbrühe darauf, daß dieselben damit ein wenig bedeckt sind, und giebt die Reismehlmasse №. 212 darauf.

214. Sago-Auflauf für 12 Personen.

Der Sago-Auflauf wird, wie der Sago-Pudding №. 202 bereitet; indeß nimmt man, da der Auflauf durch das Backen mehr austrocknet, noch ⅛ Kanne Milch dazu. Statt der zwölf Eier nimmt man nur 9, und dann noch ⅛ ℔, mit Zucker gekochte Corinthen. Man backt den Auflauf auf die schon oft beschriebene Weise in einer Viertel- bis drei Viertelstunden gar und giebt eine beliebige Obst- oder Vanille-Sauce dabei herum.

215. Schwarzbrod-Auflauf für 12 Personen.

½ ℔ Schwarzbrod.
4 Lth. Chokolade.
½ ℔ Zucker.
12 Loth Butter.

Das acht Tage alte Schwarzbrod oder Pumpernikel wird auf einer Reibe gerieben und, ohne dasselbe vorher zu trocknen, durch ein Haarsieb gegeben.

8 Eier.
1 Tasse Rahm.
Canehl.

Man giebt Vanille-Sauce № 182 dabei.

Nachdem man Butter, Eidotter und Zucker in einer Viertelstunde zu Schaum gerührt, giebt man das feingesiebte Schwarzbrod, die geriebene Chokolade, Gewürz und süßen Rahm dazu und rührt zuletzt behutsam den Eischnee darunter.

Man giebt den Auflauf in eine ausgestreute Form oder Kumme und backt ihn in einem recht heißen Ofen nach seiner Größe in einer Viertel- bis drei Viertelstunden gar. Zieht man es vor, den Auflauf in einer Tortenpfanne zu backen, so gießt man in dieselbe kochendes Wasser, setzt die Kumme hinein, hält das Wasser beständig im Kochen und backt den Auflauf von oben durch Kohlenhitze.

216. Chokolate-Auflauf für 12 Personen.

Zum Käse.
5 Eier.
½ K. Milch.
1 Loth Zucker.
1 Prise Salz.

6 Eier.
½ ℔ Butter.
¼ ℔ Chokolade.
½ ℒ Pudermehl.
½ ℔ Zucker.
Canehl.

Dieser Auflauf wird mit Vanille-Sauce № 182 oder mit Rahm und Zucker gegeben.

Die abgerahmte, einen Tag alte Milch wird mit den Eiern und Zucker in einem Topfe mit einer Ruthe eine Weile geschlagen, dann mit einem Deckel verschlossen, in einen Kessel mit kochendem Wasser gestellt, welches so lange kochen muß, bis die Masse geronnen ist, wozu ungefähr eine Viertelstunde erforderlich; dann legt man mit einem Schäumer den Käse auf einen Durchschlag und stellt ihn zum Ablaufen und Abkühlen eine Stunde zurück.

Die 6 Eidotter, Butter, Zucker, Gewürz und die zuvor geriebene Chokolade werden eine Zeitlang gerührt, der Eierkäse leicht darunter gemengt und giebt zuletzt das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß dazu, gießt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Porzellan-Kumme und backt sie auf kochendem Wasser, wie bei №. 215 gesagt, gar, was bei guter Hitze eine halbe Stunde erfordert.

Dieser Auflauf ist kalt eben so wohlschmeckend wie warm.

Anmerk. Da die hier genannten Auflaufs-Massen alle sehr locker und schäumig sind, kann man die Formen fast bis an den Rand damit füllen.

217. Kalter Johannistrauben-Pudding für 12 Personen.

½ K. Johannistraubensaft.
½ K. Wasser.
6 Loth Stärke.
6 L. Kartoffelmehl.
¾ ℔ Zucker.

Nachdem man die Stärke und das Kartoffelmehl mit kaltem Wasser angerührt, giebt man dasselbe zu dem in's Kochen gebrachten frischausgepreßten Johannistraubensaft, Zucker und Wasser, und läßt Alles unter fortwährendem Rühren vier bis fünf Minuten kochen.

Das hieneben angegebene Quantum ist das richtige; jedoch,

Man giebt diesen Pudding mit einer Vanillesauce.

da der Pudding kalt gegeben wird und durch das Erkalten bedeutend steifer wird, darf man ihn nicht zu steif, sondern kann ihn ziemlich weich kochen. Man thut wohl, die Masse zuvor zu versuchen, indem man ein wenig davon auf einen kalten Porzellanteller giebt und in einigen Augenblicken kalt werden läßt. Ist sie zu steif, giebt man noch etwas Wasser nach, schmeckt das Ganze nach Belieben noch mit Zucker oder Johannistraubensaft ab, gießt es in mit kaltem Wasser ausgespülte Formen oder Kummen, stellt diese zum Erkalten einige Stunden in den Keller zurück und stürzt sie beim Anrichten auf eine Schüssel um.

Will man zu diesem Pudding statt der Stärke und des Kartoffelmehls Sago nehmen, so nimmt man von dem kleinkörnigen bräunlichen Sago 3/8 ℔, macht das Wasser kochend, streut den Sago trocken hinein, kocht ihn einige Minuten damit, gießt dann den frischausgepreßten Saft nebst dem Zucker hinein und kocht unter fortwährendem Rühren das Ganze noch zehn Minuten. Diese Masse kann noch weicher gehalten werden, als die oben beschriebene, da der Sago, wenn er kalt, sehr steif ist.

218. Kalter Kirsch-Pudding für 12 Personen.

¼ ℔ Kirschen.
¼ ℔ Zucker.
12 Lth. Reismehl.
1 Tasse Wein.
1 Citronensauer.
½ Citronenschale.
Obstsäfte.

Statt Reismehl kann man auch Sago nehmen.

Die trockenen sauern Kirschen werden, nachdem sie in einem Mörser gestoßen, mit ½ Kanne Wasser eine halbe Stunde gekocht, auf ein Haarsieb gegossen, noch einmal mit ¼ Kanne Wasser eine Viertelstunde abgekocht und diese Brühe auf dieselbe Weise zu der erstern gegeben. Hat diese Brühe nun eine halbe Stunde gestanden und ist darauf einigermaßen vom Bodensatze befreit, setzt man sie wieder auf's Feuer, giebt das abgewaschene Reismehl dazu und kocht dasselbe, bei fleißigem Rühren, in einer halben Stunde mürbe, worauf man nach Geschmack und Belieben Wein, Citronensauer und Schale, sowie vorhandene gekochte oder frische Obstsäfte daran giebt.

Die Masse zu diesem Pudding darf eben so wenig, wie die zum kalten Johannisbeer-Pudding, zu steif gehalten werden; sie muß so weich sein, daß, wenn man sie mit einem Löffel in die Höhe zieht, sie nur wenig zusammenhängend ist. Ist sie zu steif, verdünnt man sie mit Wasser, im entgegengesetzten Falle rührt man noch ein wenig Stärke daran.

Dieser Pudding wird mit einer Vanille-Sauce gegeben.

219. Kalter Schaum-Pudding für 12 Personen.

7 Loth Stärke.
12 Eier.
1 K. Milch.
12 Loth Zucker.
4 Mandeln.
½ Citronenschale.
Canehl.
Vanille.
1 L. frische Butter
1 Prise Salz.

Die gröblich gestoßenen bittern Mandeln, Citronenschale, Canehl und ein wenig Vanille werden mit einer bis zwei Tassen Wasser eine Stunde warm gestellt, dann durch ein recht feines Haarsieb gegossen und das Gewürz, nachdem man es auf Papier getrocknet, zu noch einmaligem Gebrauche aufbewahrt.

Die Milch wird mit dem Zucker in einer verzinnten Casserolle in's Kochen gebracht und die mit kalter Milch angerührte Glanz-Stärke nebst dem vorstehenden Gewürz-Aufgusse dazu gegeben. Hat Alles zusammen nun einige Minuten gekocht, giebt man, noch auf dem Feuer, den sehr steifen Eischnee daran, nimmt die Masse sofort herunter oder läßt den Schaum und die Butter höchstens eine halbe Minute darin kochen, zieht den Schaum mit einer Ruthe behutsam noch einige Male durch und füllt die Masse in einige mit kaltem Wasser ausgespülte Formen, welche man dann zum Erkalten in den Keller stellt.

Die sogenannte Glanz-Stärke ist wegen ihrer außerordentlichen Weiße und Feinheit am besten zu diesem Pudding.

Man giebt die Sauce von frischausgepreßten Johannistrauben № 180, im Winter Kirsch- oder Johannistraubensaft dabei.

220. Reis oder Reismehl in Tassen für 12 Personen.

½ ℔ Reis oder Reismehl.
¾ K. Milch.
12 Loth Zucker.
4 Mandeln.
Citronenschale.
Canehl.

2 Loth Gelatine.

Gewöhnlich giebt man noch etwas Milch nach, da die Masse weich gehalten werden muß und nimmt man die Gelatine dazu, so muß sie noch weicher sein. Diese Speise wird bedeutend steifer, wenn sie kalt ist

Das Gewürz wird zum Ausziehen eine halbe Stunde in weniger Milch leise gekocht und dann durch ein feines Haarsieb gegeben, die Gelatine in einer Tasse kaltem Wasser an einem warmen Orte in einer halben Stunde aufgelöst.

Der Reis wird zuerst mit kaltem Wasser einige Male abgewaschen, in weichem Wasser drei Minuten gekocht, auf einen Durchschlag gegeben, mit kaltem weichem Wasser noch einmal abgespült, in die frische kochende Milch geschüttet und damit in drei Viertelstunden gar gekocht, während welcher Zeit man den oben genannten Gewürz-Aufguß, Zucker und abgeschälte feingestoßene Mandeln dazu giebt. Der Reis muß recht mürbe sein und, ist die Milch nicht fett, rührt man zuletzt noch ein Loth Butter daran.

Will man statt Reis Reismehl nehmen, so wird das grobe Reismehl mit kaltem Wasser einige Male abgewaschen, in die

Will man keine Johannistrauben-Gelée zwischen den Reis in die Tassen geben, so kann man statt dessen eine frischausgepreßte Johannistrauben-Sauce № 105 dabei herumreichen.

kochende Milch geschüttet und unter fortwährendem Rühren mürbe gekocht, was eine Viertel- bis halbe Stunde erfordert.

Nun giebt man die Gelatine, welche vorher in einer Tasse kaltem Wasser an einem warmen Orte in einer halben Stunde aufgelös't wird, daran.

Darauf spült man mit kaltem Wasser Tassen oder kleine Formen aus, füllt sie bis zur Hälfte, macht, nachdem die Masse ein wenig abgekühlt, in die Mitte derselben eine kleine Vertiefung, in welche man einen Theelöffel voll Johannistrauben-Gelée legt, und füllt hierüber die Form voll. Nun stellt man sie zum Erkalten einige Stunden zurück.

221. Kalter Reis- oder Eis-Pudding für 12 Personen.

½ ℔ Reis.
1¼ ℔ Zucker.
¾ K. Wein.
2½ K. Wasser.
8 Eigelb.
¼ K. Punsch-Extract.
1 Citronenschale.
5 Citronensauer.
4 Loth Gelatine.

Man kann statt Punsch-Extract auch ⅛ Kanne besten Jamaica-Rum od. ⅛ Kanne Arrak nehmen.

Nachdem der Reis gehörig gewaschen, kocht man denselben auf raschem Feuer in Wasser, Wein und Zucker in zwei bis drei Stunden zugedeckt recht mürbe, jedoch darf man denselben eigentlich nicht rühren. Ist das Wasser verkocht und der Reis nicht mürbe in 2½ Kannen Wasser und Wein gekocht, so giebt man noch ⅛ Kanne Wein mehr dazu und läßt ihn recht mürbe kochen, dann giebt man die in einer Tasse Wasser aufgelös'te Gelatine, die auf Zucker abgeriebene Citronenschale nebst dem Saft dazu, läßt Alles zusammen einige Male aufkochen, nimmt es vom Feuer und rührt das Eigelb daran, worauf man erst den Punsch-Extrat hineingießt.

Nun füllt man die Masse in zuvor mit feinem Oel ausgestrichene Formen, stellt sie, damit sie gallert und völlig erkaltet, sechs bis zehn Stunden an einen kühlen Ort und stürzt sie beim Anrichten auf eine Schüssel.

Der Pudding kann ohne Sauce gegeben werden, oder man giebt recht dicken süßen Rahm, schäumig geschlagen, mit Zucker und Vanille abgeschmeckt, dabei herum.

222. Kalter Chokolade-Pudding für 12 Personen.

1¾ K. Milch.
¼ ℔ Chokolade.
⅛ ℔ Reismehl.
¼ ℔ Zucker.
2 Loth Gelatine.
Canehl.
1—2 Loth frische Butter.

Die frische Milch wird, wie schon bei №. 220 gesagt, in's Kochen gebracht, das Reismehl, geriebene Chokolade und Zucker nebst feingestoßenem Canehl dazu gegeben und bei fortwährendem Rühren eine Viertel- bis halbe Stunde gekocht, bis das Reismehl mürbe ist, worauf man erst die aufgelös'te Gelatine daran

Man giebt hierbei eine Vanillesauce oder auch Rahm mit geriebenem Zucker.

giebt und dies zusammen noch einige Male aufkocht. Ist die Masse zu steif, gießt man noch ein wenig Milch nach und schmeckt sie, wenn es nöthig ist, noch mit Zucker und Gewürz ab. Man füllt sie wie den vorher genannten Eis-Pudding in Formen, stellt sie vier bis fünf Stunden zum Erkalten zurück und stürzt sie später auf eine Schüssel. Man kann diesen Pudding auch ohne Gelatine geben, jedoch nimmt man dann 1/4 Kanne Milch weniger.

Noch etwas Feineres aber, als dieser Pudding, ist der unter № 472 aufgeführte Blancmanger.

223. Kalter Reis in Formen für 12 Personen.

1 ℔ Reis.
2½ K. Milch.
6—8 Lth. Zucker.
2 Loth frische Butter.
2 Prisen Salz.

Der Reis wird mit kaltem Wasser abgewaschen, mit heißem Wasser abgebrüht, einige Minuten gekocht, auf einen Durchschlag gegeben, in die kochende Milch geschüttet, und in einer halben bis drei Viertelstunden ohne vieles Rühren rasch weich gekocht. Der Reis muß mürbe, ganz und nicht zu steif sein; nun giebt man erst Zucker, Salz und kalte Butter dazu und läßt ihn in mit kaltem Wasser ausgespülten und mit Zucker ausgestreuten Formen einige Stunden erkalten, stürzt ihn und giebt kalte Milch, Zucker und Canehl dabei.

224. Eier-Pudding für 12 Personen.

12 Eidotter.
6 Eier.
¾ K. Milch.
4 Loth Zucker.
Salz.
1 Loth Butter.

Soll der Pudding weniger fein sein, nimmt man 14 Eier und 1 Kanne Milch und verfährt im Uebrigen wie oben.

Hat man die Eier und den Zucker einige Minuten mit einer Schaumruthe geschlagen, giebt man nach und nach unter fleißigem Rühren die frische kochende Milch dazu und schmeckt das Ganze mit einer Prise Salz und, wenn man es liebt, mit einigen Löffeln Rosenwasser ab. Diese Masse gießt man in eine Porzellan-Kumme, setzt sie in eine Tortenpfanne mit kochendem Wasser, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf und macht den Pudding in einer Viertelstunde gar.

Nun stellt man den Eier-Pudding eine Stunde zurück, verziert ihn streifen- oder carreau-weise mit feinem Canehl und Zucker und giebt in einer Sauciere Madeira mit Zucker oder einen beliebigen Weißwein mit Zucker und einigen Citronenscheiben dabei herum.

Will man keine Sauce geben, legt man auf den Pudding, wenn derselbe kalt ist, vier Loth in Zucker und Wein gekochte Corinthen und streut Canehl und Zucker darüber.

225. Eierkäse für 12 Personen.

16 Eigelb.
8 Eier.
1½ K. Milch.
2 Loth Zucker.
1 Citronensauer.
Salz.

Man kann auch Rahm od. Milch und Zucker dabei herum geben.
Man darf nicht versäumen, den Topf gehörig zu verschließen, damit das Wasser nicht hineinkocht.

Die, wenigstens einen Tag alte, nicht abgerahmte Milch wird mit den hieneben genannten Ingredienzien in einem Topfe eine Zeitlang mit einer Ruthe geschlagen, dann, mit einem Deckel verschlossen, in einen Kessel mit kochendem Wasser gestellt. Man läßt das Wasser nun so lange kochen, bis die Masse geronnen ist, was ungefähr eine Viertelstunde erfordert, bestreut eine durchbrochene blechene Eierkäseform mit in Zucker und Wasser gekochten Corinthen, gießt die Eierkäse-Masse darauf und stellt sie zum Ablaufen und Erkalten einige Stunden zurück.

Ist der Eierkäse kalt, stürzt man ihn auf eine Schüssel, bestreut ihn mit Zucker und Canehl und giebt ihn mit Wein-Kalteschale.

226. Kalter Pudding von Bisquit.

Bisquit.
Graves.
Eingef. Früchte.

Man schneidet nicht zu süß gebackenen Bisquit, wie weiter unten bei den Torten angegeben, in Scheiben, taucht dieselben in Weißwein oder Madeira, belegt damit recht dicht eine Porzellan-Kumme oder Form bis zur Hälfte und giebt, wenn es nöthig ist, noch ein wenig Wein darüber, damit der Bisquit allenthalben vom Wein befeuchtet ist. Nun legt man nicht zu süßes eingemachtes Obst, als: Kirschen oder Himbeeren, mit Johannistrauben-Gelée vermischt, höchstens einen halben Finger dick darauf, füllt die Kumme ferner mit in Wein getauchtem Bisquit, legt nach Belieben noch einmal Obst und Saft darüber und stürzt den Pudding, wenn man ihn anrichten und zur Tafel geben will, auf eine Schüssel um.

227. Kalter gelber Pudding für 12 Personen.

2 K. Milch.
8 Loth Zucker.
8 L. süße Mandeln.
8 St. bittere do.
½ ℔ Stärke.
1 Loth Butter.
20 Eier.
½ Citronenschale.
1 Prise Salz.

Der Pudding ist vorzüglich, wenn

Mit dem vierten Theile der kalten Milch rühre man die Stärke an; die übrige Milch wird mit den sehr fein geriebenen Mandeln und dem Zucker 2 Minuten gekocht. Zu den geschlagenen Eiern giebt man nun unter beständigem Rühren oder Quirlen nach und nach die kochende Milch, läßt die Masse unter fortwährendem Rühren wieder bis zum ersten Anfange des Kochens kommen, giebt dann erst die mit kalter Milch angerührte Stärke dazu und läßt Alles unter immerwährendem Rühren

das Verfahren nach Vorschrift genau befolgt wird.

2 Minuten kochen, füllt darauf die Masse in mit kaltem Wasser ausgespülte Formen. Man giebt die Johannistrauben-Sauce № 180 dazu.

228. Kalter gelber Pudding mit Obst.

Man belegt den Boden einer Form mit nicht zu süßem gekochten oder eingemachten Obste, wozu sich Kronsbeeren, mit Johannistrauben-Gelée oder Quitten vermischt, gut eignen, gießt die Masse № 227 kochend darüber, stellt die Form zum Abkühlen kalt zurück und garnirt sie beim Anrichten nach Belieben.

Hat man Bisquit, so kann man denselben mit etwas Wein oder Marasquino anfeuchten und unter das Obst legen.

Zur Veränderung schlägt man auch sechs Eiweiß zu steifem Schaum, mischt etwas Zucker darunter, streicht ihn, wenn der Pudding noch heiß ist, über denselben, streut Zucker und Canehl darüber und stellt ihn so einen Augenblick in einen Ofen oder unter einen Tortenpfannendeckel mit Kohlen.

Anmerk. Das Mehl zu Puddingen, Auflauf, Kuchen, Klößen 2c. muß von der besten Sorte und trocken sein, und durch einen Durchschlag oder Sieb gerieben werden, damit es keine Klümpchen behält. Die Butter muß wohlschmeckend, die Eier frisch, überhaupt alle Ingredienzien ohne Tadel sein.

Wenn bei den Puddingen und Auflauf Kartoffelmehl angegeben ist, so kann man in Ermangelung dessen, Weizenmehl nehmen.

Gemüse.

229. Junge Wurzeln (Mohrrüben).

4-6 Suppenteller Wurzeln.
6—8 Lth. Butter.
1—2 Loth Mehl.
1—2 Loth Zucker.
¼ K. Wasser.
Petersilie.
Salz.

Man kann die Wurzeln mit Kartoffel-Fricandellen, gebackenen Kartoffelklößen oder Fleisch-Fricandellen garniren.

Am zartesten sind die holländischen Carrotten, frisch aus dem Lande gezogen, einen kleinen Finger dick, jedoch darf man sie nicht in Wasser legen, sondern muß sie abspülen.

Hat man einen Theil derselben, wie gewöhnlich, rein geputzt, wäscht man diese schnell mit kaltem Wasser sauber und läßt sie auf einem Durchschlag abtropfen; denn liegen die Wurzeln nur einen Augenblick im Wasser, so verlieren sie sehr an Geschmack.

Nun setzt man die Wurzeln mit den hieneben angegebenen Ingredienzien, außer der Petersilie und dem Mehl, in einem blechenen oder verzinnten Topfe auf rasches Feuer und läßt sie in einer Viertel- oder halben Stunde gar kochen. Die Wurzeln dürfen weder zu hart noch zu weich sein, müssen wenig Wasser haben und fast im eignen Safte kochen. Man streut zuletzt das Kartoffelmehl trocken darüber, nebst gehackter Petersilie, schwenkt sie damit durch, läßt sie nur einmal damit aufkochen, giebt noch ein Stückchen kalte frische Butter daran, schmeckt nach dem Salze und richtet sie an.

230. Säuerliche Wurzeln für 12 Personen.

4-6 Suppenteller Wurzeln.
1 Suppenteller Aepfel.
½ K. Wasser.
4 Loth Butter.
1 Citronensauer.
Zucker.
Salz.

Man muß dies Gericht vorsichtig in die Anrichteschüssel gleiten lassen, so daß die Aepfel oben liegen bleiben.

Die ausgewachsenen ziemlich großen Wurzeln werden lang und sehr fein, höchstens einen Strohhalm dick, geschnitten; die säuerlichen Aepfel geschält, einmal durchgeschnitten, vom Kernhause befreit und dann an der äußern Seite mit einem Messer der Länge nach feine Einschnitte hinein gemacht.

Man giebt die Wurzeln mit den hieneben genannten Ingredienzien in eine Casserolle, legt die Aepfel darauf, so daß die eingekerbte runde Seite nach oben kommt, streut nach Verhältniß Zucker darüber, und läßt Alles wohl zugedeckt auf raschem Feuer in einer Stunde mürbe kochen. Zuletzt giebt man noch ein Stückchen kalte Butter daran, schmeckt nach Salz, Sauer und Zucker und reicht sie beim Braten, vorzüglich beim Hasenbraten, herum.

231. Auf andere Art für 12 Personen.

4-6 Suppenteller Wurzeln.
¼ ℔ Butter.
2 Loth Zucker.
3 Citronensauer.
2 Loth Mehl.
2 Eidotter.
½ K. Bouillon oder Wasser.
Salz.
Pfeffer.

Die beste Sorte großer junger Wurzeln werden rein geputzt, in dünne runde Scheiben geschnitten und in der Hälfte der Butter, dem Zucker, Bouillon und Salze unter öfterem Umschwenken auf raschem Feuer mürbe gekocht, doch so, daß die Scheiben heil bleiben. Dann erst giebt man den Citronensaft daran, in Ermangelung dessen man auch ein wenig Essig nehmen kann, streut das Kartoffelmehl darüber, schmeckt nach Salz und Zucker und läßt Alles zusammen noch einmal aufkochen, worauf man die noch übrige Butter kalt daran giebt und die Sauce mit einigen Eidottern oder saurem Rahm abrührt.

Man garnirt die Schüssel mit gekochten Kartoffeln und giebt dies Gemüse für sich, mit Rindfleisch oder auch mit Braten.

232. Wurzeln-Muß für 12 Personen.

6-8 Suppenteller Wurzeln.
¼ ℔ Butter.
4 Loth Mehl.
¼—½ K. Bouillon oder Wasser.
Salz.
Pfeffer.

Die großen jungen Wurzeln werden in runde Scheiben geschnitten, mit dem dritten Theile der Butter, ein wenig Salz und Bouillon unter öfterem Umrühren recht mürbe gekocht und durch einen feinen Blech-Durchschlag gerührt. Das mit dem dritten Theile der Butter geschwitzte Mehl wird nun dazu gegeben, Alles zusammen noch einmal auf dem Feuer einige Minuten gekocht, damit das Muß die gehörige Consistenz erhält, und dieses dann zuletzt mit der übrigen kalten Butter, Salz und, wenn man es liebt, ein wenig weißen Pfeffer, abgeschmeckt.

Man garnirt das Muß mit Kalbs-Cotelettes, mit Klops von Kalbfleisch oder giebt es auch zu gekochtem Rindfleische, wozu man dann jedoch eine Kraft-Sauce nehmen muß.

Anmerk. Da die rothen Wurzeln (Möhren oder Mohrrüben) gewiß eines der gesundesten Gemüse sind, so können dieselben im Sommer täglich, wenn sie auf verschiedene Weise bereitet, genossen werden. Man giebt dies Gemüse, je nachdem es zubereitet, zu gekochtem, kaltem und warmem Rindfleische, Hamburger Rauchfleische, gekochtem kalten Schinken oder garnirt es mit Carbonade, Fricandellen, Klops u. s. w.

233. Junge Erbsen für 12 Personen.

3 K. Erbsen.
¼ ℔ Butter.
1—2 Loth Mehl.
2—4 Loth Zucker.
½ K. Wasser.
Petersilie u. Salz.

Die jungen, frischgepflückten, ausgepahlten, mit kaltem Wasser abgewaschenen Erbsen werden mit der Hälfte der Butter ohne Wasser in einer verzinnten Casserolle auf's Feuer gesetzt und bei öfterem Umschwenken eine Viertelstunde geschmort. Hierauf gießt

man das weiche kochende Wasser dazu und läßt Alles zusammen eine Viertelstunde wohlzugedeckt kochen. Sind die Erbsen mürbe, streut man noch ein wenig Salz und das Kartoffelmehl darüber, läßt sie einmal damit aufkochen, giebt die gehackte Petersilie und die übrige kalte Butter daran, schwenkt Alles gehörig mit einander durch und schmeckt nach Salz und Zucker. Man richtet die Erbsen auf einer Schüssel an und garnirt sie mit Wurzeln, die besonders, wie in № 129 angegeben, gekocht sind, oder auch mit gefüllten Pfannkuchen, armen Rittern, Sprütz-Gebackenem, Fricandellen, Croquets u. s. w.

234. Junge Erbsen auf holländische Art für 12 Personen.

3 K. Erbsen.
½ ℔ Butter.
2 Loth Mehl.
2–4 Loth Zucker.
2 K. Wasser.
Salz.
Petersilie.

Die ausgepahlten jungen Erbsen werden in weiches kochendes Wasser gegeben, in einer Viertelstunde rasch mürbe gekocht, dann erst mit einer Handvoll Salz gesalzen und auf einen Durchschlag geschüttet. Ist das Wasser rein abgelaufen, schüttet man die Erbsen noch einmal wieder in den Topf, streut das Mehl nebst Zucker und Petersilie darüber und kocht Alles noch einige Minuten mit einander. Hierauf nimmt man die Erbsen vom Feuer, giebt die frische kalte Butter daran, schwenkt sie einige Male damit durch, richtet sie an und garnirt die Schüssel wie oben.

235. Zucker-Erbsen (Schoten) für 12 Personen.

6 Suppenteller Erbsen.
¼ ℔ Butter.
Petersilie.
Salz.

Die Zucker-Erbsen werden von den Fäden befreit, in weichem Wasser, worin man zuletzt etwas Salz wirft, auf raschem Feuer in einer halben Stunde mürbe gekocht und dann auf einen Durchschlag geschüttet. Ist das Wasser rein abgelaufen, richtet man die Erbsen auf einer Schüssel an, legt Stückchen Butter dazwischen und streut Petersilie darüber.

Anmerk. Bei den verschiedenen Erbsen kann man nach Belieben Kalbs-Fricandeaux, Carbonade, gebackene Seezungen, gebratene oder geschmorte Aale, rohen Schinken, Sommerwurst, geräucherten Lachs oder Häringe geben.

Man muß die besten Sorten Erbsen wählen; die grünen englischen sind die zartesten und dabei sehr süß.

236. Vicebohnen (Schneidebohnen) für 12 Personen.

4-6 Suppenteller Bohnen.
1 ℔ Butter.
1-1½ K. Bouillon.

Die jungen, zarten, frischgepflückten grünen Schwert- oder Stangen-Bohnen werden, damit sie keine Fäden behalten, vorsichtig von beiden Seiten abgezogen, abgewaschen, mit einer Maschine

2 Loth Mehl.
1—2 Loth Zucker.
Petersilie.
Salz.

oder einem gewöhnlichen Messer in lange, feine Streifen geschnitten und so, ohne Wasser, in der Hälfte der Butter bei öfterem Umschütten eine Viertelstunde geschmort. Dann erst gießt man die Bouillon daran und läßt sie auf raschem Feuer noch eine Viertelstunde damit kochen. Jedoch dürfen die Vicebohnen weder zu hart noch zu weich gekocht werden; sie müssen mürbe sein, aber auch saftig bleiben.

Hierauf streut man das Mehl, gehackte Petersilie und Zucker darüber, läßt Alles mit einander noch eine bis zwei Minuten durchkochen, giebt die noch übrige kalte frische Butter daran, schmeckt nach dem Salze und richtet die Bohnen an.

237. Vicebohnen auf andere Art für 12 Personen.

4-6 Suppenteller Bohnen.
1 ℔ Butter.
2—4 Loth Mehl.
1—2 Loth Zucker.
Bouillon.
Petersilie.
Salz.

Die Vicebohnen werden, wie oben gesagt, abgezogen und geschnitten, in zwei bis drei Kannen weichem Wasser in einer halben bis ganzen Stunde mürbe gekocht, dann erst gesalzen und auf einen Durchschlag geschüttet.

Mittlerweile hat man das Mehl in ein wenig Butter geschwitzt und einige Tassen Bouillon mit darin durchgekocht. Nun legt man den dritten Theil der vom Wasser befreiten Bohnen in eine Casserolle, gießt von der gekochten, seimigen Brühe darüber, legt kleine Stücke frische Butter darauf, bestreut das Ganze mit gehackter Petersilie und wiederholt dies Verfahren noch einige Male, bis alle genannten Theile auf diese Weise verwendet sind.

Die Casserolle stellt man zugedeckt auf die heiße Platte oder auf ein wenig Kohlen, damit sich Alles, ohne jedoch wieder zu kochen, gehörig verbindet, und giebt das Gericht recht heiß auf die Tafel.

238. Vicebohnen mit Rahm für 12 Personen.

6-8 Suppenteller Bohnen.
1 ℔ Butter.
4 Loth Mehl.
1 K. Rahm.
1 Loth Zucker.
Petersilie.
Salz.

Die Vicebohnen werden, wie № 236 gesagt, abgezogen, geschnitten und in Wasser gar gekocht, worauf man sie zum Abträufeln auf einen Durchschlag schüttet.

Mittlerweile schwitzt man das Mehl in dem vierten Theile der Butter, kocht es mit dem süßen Rahm oder der fetten Milch fünf Minuten, rührt die kalte Butter, Petersilie, Zucker, Salz, wenn man Gewürze liebt, auch ein wenig Muskatblüthe daran,

giebt nun die vom Wasser befreiten Bohnen hinein, kocht Alles noch 1—2 Minuten mit einander und richtet das Gemüse an.

239. Spargel- oder Perl-Bohnen mit Hammelfleisch für 12 Personen.

4 Suppenteller Bohnen.
1 K. Bouillon.
¼ ℔ Butter.
2—4 Loth Mehl.
Petersilie.
Salz.

Die geschmorte Hammelkeule giebt man in Scheiben geschnitten dabei.

Die Bohnen werden gehörig von den Fäden befreit, abgewaschen, einmal durchgebrochen, in weichem Wasser beinahe mürbe gekocht, dann erst gesalzen und auf einen Durchschlag geschüttet.

Während dessen schwitzt man das Mehl in der dazu nöthigen Butter, gießt die Hammelfleisch-Bouillon daran, kocht dies mit einander klar, schüttet die abgeträufelten Bohnen in diese seimige Brühe und läßt sie ferner darin gar kochen. Zuletzt giebt man die noch übrige kalte Butter daran, nebst gehackter Petersilie, schmeckt nach dem Salze und garnirt das Gemüse beim Anrichten mit gekochten Kartoffeln.

240. Perl-Bohnen auf andere Art für 12 Personen.

4 Teller Bohnen.
¼ ℔ Butter.
Petersilie.
Salz.

Die Bohnen werden abgezogen, durchgebrochen, in weichem Wasser, worin man später eine Handvoll Salz wirft, gar gekocht und auf einen Durchschlag geschüttet. Sind die Bohnen abgeträufelt, giebt man sie wieder in eine Casserolle, legt Stückchen Butter dazwischen, streut Petersilie darüber, schwenkt sie einige Male damit durch, läßt sie recht heiß werden und giebt sie zur Tafel.

Statt der gehackten Petersilie kann man zur Veränderung auch etwas Muskat nehmen und beim Anrichten noch gestoßenen Zwieback über die Bohnen streuen.

241. Perl-Bohnen mit saurer Sauce für 12 Personen.

Die schon etwas dicken Bohnen werden sorgfältig abgezogen, gewaschen, wie Spargel mit Bindfaden zusammen gebunden und in weichem Wasser, welches später gesalzen wird, mürbe gekocht. Dann werden die Bohnen recht heiß kranzförmig in einer Schüssel angerichtet und die Eier-Sauce № 170 darüber gegossen. Liebt man jedoch die Säure nicht, so kann man auch statt dieser die holländische Butter-Sauce dabei herumreichen.

Anmerk. Zu den hier oben genannten, auf verschiedene Weise zubereiteten Bohnen giebt man geschmorte Hammelkeule, rohen oder gekochten kalten Schinken, Sommerwurst, Lachs oder Häringe.

242. Große Bohnen für 12 Personen.

3 K. Bohnen.
½–1 ℔ Butter.
2 Loth Mehl.
Petersilie.
Salz.

Hierbei giebt man am besten warmen oder kalten gekochten oder rohen Schinken und Häring.

Die großen Bohnen, welche jedoch nicht allzu jung und noch weniger zu alt sein dürfen, werden, nachdem sie von der Schale befreit, in weiches kochendes Wasser geschüttet und in einer halben oder ganzen Stunde rasch, ohne Aufhören mürbe gekocht. Kurz bevor sie ganz gar sind, wirft man erst eine Handvoll Salz hinein. Noch im vollen Kochen, schüttet man die Bohnen zum Abtropfen auf einen Durchschlag, übergießt sie mit kochendem Wasser, denn ließe man sie nur einen Augenblick ohne zu kochen im ersten Wasser stehen, so würden sie eine dunkelbraune Farbe und einen strengen Geschmack bekommen.

Nun schüttet man die Bohnen gleich wieder in eine Casserolle, in welche man schon ein Stück Butter mit dem Mehl durchknetet, gegeben hat, gießt ein Paar Löffel Bouillon darauf, streut gehackte Petersilie darüber, schmeckt nach dem Salze und läßt Alles noch einmal aufkochen. Zuletzt giebt man die übrige kalte Butter daran, schwenkt die Bohnen gehörig damit um und richtet das Gemüse recht heiß an.

Man kann die Bohnen, wenn sie mit Salz abgekocht und abgebrüht sind, auch gleich in die Gemüse-Kumme, worin sie zur Tafel gegeben werden, schütten und die Petersilien-Sauce №. 148 oder die Rahm-Sauce №. 154 recht heiß darüber gießen.

243. Spinat mit Bouillon für 12 Personen.

2 Suppenteller gekocht. Spinat.
¼–½ ℔ Butter.
4 Loth Zwieback.
¼–½ K. Bouillon.
4 Loth Schinken.
1 Loth Sardellenbutter.
12 Chalotten.
Muskat.
Salz.

Man richtet den Spinat an, streicht ihn auf der Schüssel mit einem Messer glatt und garnirt ihn mit in Butter gebrat. Brod-

Der recht junge grüne Spinat wird von der Wurzel befreit, gut verlesen, drei- bis viermal mit vielem kalten Wasser abgewaschen, in einen großen Topf mit kochendem Wasser gegeben und in sechs bis zehn Minuten darin gekocht. Nun schüttet man den Spinat auf einen Durchschlag, setzt denselben, damit ersterer nicht seine schöne grüne Farbe verliert, in kaltes Wasser, drückt vermittelst eines Tellers, den man auf den Spinat im Durchschlage legt, das Wasser heraus, streut das gehörige Salz darüber und hackt den Spinat auf einem Hackbrette recht fein.

Mittlerweile hat man nun in dem vierten Theile der Butter den in Würfel geschnittenen Schinken und die fein gehackten Chalotten zehn Minuten gelinde braten lassen, giebt die Bouillon dazu und läßt es noch ein Weilchen kochen, giebt diese kräftige

scheiben № 91 und hartgekochten, in vier Theile geschnittenen Eiern.

Brühe durch ein Haarsieb, schüttet den fein gestoßenen nicht süßen Zwieback nebst der Sardellenbutter und Gewürz dazu, rührt den Spinat nun in die Sauce und giebt den Rest der kalten Butter dazu, jedoch darf man den Spinat hierin nur recht heiß werden und nicht wieder kochen lassen, da er sonst an Farbe und Geschmack verliert.

244. Spinat mit Rahm für 12 Personen.

2- 3 Suppenteller gekocht. Spinat.
¼—½ ℔ Butter.
⅛ ℔ Zwieback.
¼—⅛ K. Rahm.
Muskat.
Salz.

Der Spinat muß in einem nicht zugedeckten Topfe abgekocht werden, weil er sonst die Farbe verliert.

Der Spinat wird, wie in №. 243 angegeben, verlesen, gewaschen, abgekocht und gehackt. Der nicht süße Zwieback wird gestoßen, in der Hälfte der Butter einige Minuten geschwitzt und dann der süße Rahm oder, in Ermangelung desselben, fette Milch dazu gegossen. Hat die Sauce einige Minuten gekocht, schüttet man den gehackten Spinat hinein, läßt denselben unter fleißigem Rühren recht heiß darin werden, jedoch nicht kochen, giebt die noch übrige Butter kalt dazu, schmeckt das Ganze mit Muskat und Salz ab, richtet den Spinat recht heiß an und garnirt ihn mit gebratenen Brodschnitten und Spiegel-Eiern.

245. Sauerampfer für 12 Personen.

2-3 Suppenteller gekochten Sauerampfer.
½—¾ ℔ Butter.
8 Eier.
2 Citronensauer.
4 Loth Zwieback.
4—8 Loth Zucker.
¼-½ K. Bouillon.
Salz.

Der im Frühjahre recht zarte Sauerampfer wird verlesen, gewaschen, ohne Wasser in einem irdenen Topfe mit einem Stückchen Butter zu Feuer gesetzt und in fünf bis zehn Minuten gar gedünstet. Darauf giebt man denselben auf einen Blech-Durchschlag, drückt vermittelst eines Tellers alle Feuchtigkeit ab, und hackt ihn dann, wie schon beim Spinat gesagt, auf einem Hackbrette recht fein.

Währenddeß läßt man in einem irdenen oder gut verzinnten Topfe in einem Drittheil der Butter den gestoßenen Zwieback einige Minuten dünsten, giebt die kräftige Bouillon, Zucker, Salz, Citronensauer und fein gehackten Sauerampfer dazu, rührt Alles auf dem Feuer, bis es kocht, schlägt auf dem Feuer unter beständigem Rühren nach und nach die ganzen Eier hinein, giebt zuletzt die übrige kalte Butter daran, schmeckt nach dem Salze und richtet den Sauerampfer an. Man streicht ihn mit einem Messer auf der Schüssel glatt, streut gestoßenen Zwieback darüber, garnirt ihn mit verlornen Eiern, gebratenem Kalbsmidder oder auch gefüllten Pfannkuchen.

Ist der Sauerampfer nicht mehr jung und zart, so befreit man ihn so viel wie möglich von den Adern, kocht ihn in Wasser ab und bereitet ihn dann ganz, wie oben angegeben, nur läßt man das Citronensauer dann weg.

Anmerk. Zu dem Spinat und dem Sauerampfer giebt man Kalbs-Fricandeaux, geschmorte Hammelkeule, rohen und gekochten Schinken, geräucherte Ochsenzungen, Sommerwurst u. s. w.

246. Blumenkohl mit Parmesankäse und Krebsbutter für 12 Personen.

6—8 Kopf Blumenkohl.
1 K. Bouillon.
½ ℔ Butter.
¼ ℔ Krebsbutter.
4 L. Parmesankäse.
6—8 Loth Mehl.
Muskat.
Salz.

Man kann den Parmesankäse u. die Krebsbutter auch weglassen und statt dessen die Sauce mit einigen Eidottern abrühren.

Der Blumenkohl wird verlesen, gewaschen und wo möglich in einem Blechtopfe auf einem Heber oder einem Durchschlage in kochendes Wasser gegeben, jedoch achte man genau darauf, damit der Kohl weder zu hart bleibe, noch zu weich werde; denn er muß weich, saftig und heil sein. Zuletzt erst wirft man eine Handvoll Salz in's Wasser, nimmt den Blumenkohl mit dem Heber heraus und richtet ihn in der Schüssel an, so daß die Stiele alle nach unten liegen.

Vorher schwitzt man das Mehl in der Hälfte der Butter, kocht es mit der Bouillon eine Stunde klar, giebt den Parmesankäse, die übrige kalte Butter, Krebsbutter, Muskatblüthe und Salz daran und gießt diese Sauce, die recht bündig und glatt sein muß, recht heiß über den heißen Blumenkohl.

247. Blumenkohl mit Rahm für 12 Personen.

6—8 Kopf Blumenkohl.
¼—½ ℔ Butter.
½—¾ K. Rahm.
2—4 Loth Mehl.
1 Loth Zucker.
Muskat.
Salz.
2 Eidotter.

Der Blumenkohl wird ganz wie der oben beschriebene behandelt und gar gemacht.

Zur Sauce schwitzt man das Mehl in der Hälfte der Butter, gießt den süßen Rahm oder fette Milch dazu, schmeckt, nachdem Alles mit einander gekocht, dieselbe mit Zucker, Salz und Muskaten ab, rührt das Eigelb daran, die kalte Butter und, wenn man es liebt, auch noch ein wenig Krebsbutter.

Die Sauce wird recht heiß über den Blumenkohl gegossen und dieser dann sogleich zur Tafel gefördert.

Anmerk. Zum Blumenkohl giebt man gebratene Hühner, Kalbs-Fricandeaux, Carbonade, gebratene Schweins- und Rinderwurst, kaltes geschmortes Hammelfleisch, rohen oder gekochten Schinken, Hamburger Rauchfleisch, Lachs, Häring, geschmorte Aale, Sommerwurst u. s. w.

248. Kohlrabi für 12 Personen.

10—15 Kopf Kohlrabi.
$\frac{1}{4}$—$\frac{1}{2}$ ℔ Butter.
$\frac{1}{2}$—1 K. Bouillon.
2—4 Loth Mehl.
1 Loth Zucker.
Petersilie.
Salz.

Der Kohlrabi ist am zartesten, wenn er noch nicht seine völlige Größe erreicht hat. Nachdem der Kohlrabi geschält und der untere Theil, wenn er nicht ganz zart ist, davon geschnitten, schneidet man ihn in runde, nicht zu dicke Scheiben und theilt diese wieder in vier Theile, damit sie eine dreieckige Form erhalten.

Nun setzt man Hammelfleisch-Bouillon zu Feuer, giebt Zucker und den vierten Theil der Butter hinein und läßt den Kohlrabi langsam darin gar kochen. Einige Minuten vor dem Anrichten streut man Kartoffelmehl darüber, giebt die übrige Butter kalt daran, schmeckt nach dem Salze, richtet das Gemüse recht heiß an und streut Petersilie darüber.

Man giebt eine gedämpfte Hammelsbrust dabei. Auch kann man den Kohlrabi wie den Blumenkohl abkochen und dann mit derselben Rahm- oder Milch-Sauce geben.

249. Wirsingkohl für 12 Personen.

8-10 K. Wirsing.
$\frac{3}{4}$—1 ℔ Butter.
$\frac{1}{4}$ K. Bouillon.
2-4 Lth. Zwieback.
Muskat.
Salz.

Man richtet den Wirsing recht heiß an und garnirt ihn mit gekochten und in Butter geschwenkten Kartoffeln, wenn man dieselben nicht besonders dabei herum giebt.

Der Wirsing wird recht vorsichtig nachgesehen, damit kein Ungeziefer daran bleibt, von den äußeren harten Blättern befreit, gewaschen, heil in einen großen Topf mit kochendem Wasser gegeben und eine bis anderthalb Stunden darin gekocht, bis er mürbe ist, jedoch darf er auch nicht zu weich sein. Nun giebt man erst eine Handvoll Salz daran, womit er noch einige Minuten kocht, nimmt ihn mit einem Blech-Schäumer aus dem Wasser, legt ihn auf ein durchlöchertes Gemüsebrett, theilt jeden Kopf in vier Theile und befreit ihn vom Strunke und den dicken Adern. Ist er gehörig abgetropft, legt man ihn schichtweise mit Stückchen kalter Butter in eine große irdene Kumme oder flache Casserolle, streut Zwieback mit sehr wenig Muskatblüthe und noch etwas Salz vermischt darüber, gießt, wenn es nöthig ist, noch einige Löffel Bouillon dazu und stellt die Casserolle auf eine Platte oder wenig Kohlen, wo jedoch der Wirsing nicht wieder kochen, sondern nur recht heiß werden darf, um sich mit der Butter zu verbinden.

Zur Veränderung kann man auch einige Loth Mehl mit einer halben Kanne Bouillon klar kochen und diese seimige Sauce statt des Zwiebacks zwischen den Wirsing geben. Im Uebrigen verfährt man mit der Butter wie oben.

250. Wirsing auf andere Art für 12 Personen.

8-10 K. Wirsing.
¾—1 ℔ Butter.
1 K. Bouillon.
2—4 Loth Mehl.
Muskat.
Salz.

Man garnirt den Wirsing mit gekochten oder gebratenen Kartoffeln.

Der Wirsing wird wie oben gereinigt, in weichem Wasser eine halbe Stunde nur halb gar gekocht, in vier Theile geschnitten, von Strunk und harten Adern befreit und in einer Casserolle, wo hinein man zuvor die fette Rind- oder Hammelfleisch-Bouillon nebst dem vierten Theil der Butter und etwas Salz gegeben, ferner gar gemacht.

Zehn Minuten vor dem Anrichten wird das in Butter geschwitzte Mehl daran gerührt und die noch übrige kalte Butter nebst ein wenig Muskatblüthe damit durchgeschwenkt.

251. Savoyekohl für 12 Personen.

Der Savoyekohl wird ganz wie der Wirsing gereinigt, abgekocht und gestovt.

Giebt man zu dem Wirsing oder Savoyekohl gedämpfte oder geschmorte Hammelbrust oder Keule (№ 105), so macht man diese einige Stunden früher gar, nimmt von der Sauce einen Theil, gießt sie zu dem Kohl und läßt ihn noch eine halbe Stunde damit kochen. Die Kanne Bouillon wird dann nicht genommen, mit Butter und Mehl jedoch ganz, wie schon gesagt, verfahren.

252. Gewöhnlicher weißer Kohl für 12 Personen.

2—3 K. Kohl.
½-1 ℔ Rinderfett.
Bouillon.
2 Loth Mehl.
6 Zwiebeln.
Salz.

Durch das lange gelinde Kochen mit dem Rinderfett wird der Kohl sehr zart und angenehm von Geschmack, und wenn derselbe sich auch am Boden eines eisernen Topfes etwas ansetzt, nur nicht anbrennt, so schadet das nicht.

Der Kohl wird von den äußeren harten Blättern befreit, in vier bis sechs Theile geschnitten und die dicken Adern möglichst davon genommen.

Den Boden eines eisernen Topfes belegt man mit garen oder rohen Stückchen Fett, welche man vom Rindsfleische geschnitten, wenn dasselbe zu fett war, legt den Kohl dicht neben einander darauf, gießt einige Kannen Bouillon oder Wasser darüber, giebt noch ein wenig Salz nach und läßt ihn darin vier bis sechs Stunden kochen.

Will man den Kohl braun und recht kräftig haben, legt man sechs bis acht eingekerbte Zwiebeln darauf, gießt einen guten Theil etwa vorhandene braune Jus darüber, am besten von Enten- oder Rinderbraten, und läßt ihn in der genannten Zeit damit gar dünsten. Zuletzt nimmt man die Zwiebeln wieder

herunter, streut das Mehl darüber und garnirt beim Anrichten den Kohl mit gebratenen Kartoffeln.

253. Weißer Kohl auf andere Art für 12 Personen.

3—4 K. Kohl.
¾ ℔ Butter.
1 K. w. Bouillon.
2—4 Loth Mehl.

Man garnirt den Kohl mit gekochten Kartoffeln, wenn man nicht vorzieht, diese dabei herum zu reichen.

Der Kohl wird von den äußeren harten Blättern und dem Strunke befreit, einmal durchgeschnitten, in weiches kochendes Wasser gegeben und beinahe darin mürbe gekocht. Hierauf legt man ihn mit einem Blech-Schäumer auf ein durchlöchertes Gemüsebrett, schneidet ihn in beliebige Stücke und läßt ihn dann in der folgenden Sauce ferner recht mürbe kochen.

Man schwitzt das Mehl in der Hälfte der Butter, gießt die fette weiße Bouillon dazu, nebst dem noch nöthigen Salze, und legt den Kohl hinein. Zuletzt rührt man die noch übrige kalte Butter, sowie auch etwas Muskatnuß dazu, schmeckt nach dem Salz und richtet den Kohl an.

254. Rother Kohl für 12 Personen.

3—4 K. Kohl.
Bratenfett.
oder
½—¾ ℔ Butter.
1½ Tasse Essig.
¼ K. Wein
oder Wasser.
6 Zwiebeln.
1—2 Loth Mehl.
Pfeffer.
Obstsaft.
Salz.
Zucker.

Der rothe Kohl wird, wenn man keinen Kohlhobel hat, mit einem Messer recht lang und fein geschnitten. Dann legt man ihn in eine gut verzinnte, oder besser noch, irdene Casserolle, giebt ein gutes Stück Butter, auch frisches Bratenfett von Enten oder Kücken, so wie grob gestoßenen Pfeffer, einige ganze eingekerbte Zwiebeln, ¼ Kanne Rothwein oder Wasser, wenn man es hat, Obstsäfte von eingemachten Früchten, dazu, und läßt Alles unter öfterem Umschwenken eine bis zwei Stunden leise schmoren. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten giebt man Essig, Zucker und Salz nach Geschmack daran, nimmt die Zwiebeln heraus und streut zuletzt das Kartoffelmehl darüber, womit man den Kohl einige Male durchschwenkt.

Den weißen Kohl kann man ganz wie den rothen bereiten, nur nimmt man dann nicht den Rothwein, Pfeffer und Obstsaft mit dazu.

Anmerk. Zu den verschiedenen vorstehenden Kohlarten giebt man nach Belieben gebratene Enten, Kalbs-Fricandeaux, geschmortes Hammelfleisch, gekochtes und gebratenes Rindfleisch, Hamburger Rauchfleisch, Carbonaden, Fricandellen, Bratwurst u. s. w.

255. Weiße Rüben für 12 Personen.

3-4 Suppenteller Rüben.

Die zarten, nicht bittern Rüben werden, je nach ihrer Größe, in vier oder mehrere Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser ab-

¾-1 K. Bouillon.
4 Loth Butter.
3 Loth Mehl.
6 Zwiebeln.
2 Loth Zucker.
Pfeffer.
Salz.

Man garnirt die Rüben mit in Butter geschwenkten Kartoffeln und giebt das gekochte od gedämpfte Hammelfleisch dabei.

gewaschen und einige Minuten in kochendem Wasser abgekocht Man schüttet sie nun auf einen Durchschlag, kocht sie in fetter Hammelfleisch-Bouillon, in welche man Salz und einige ganze Zwiebeln gegeben, mürbe, nimmt die Zwiebeln wieder heraus, rührt das in Butter geschwitzte Mehl nebst etwas weißem Pfeffer dazu und läßt Alles mit einander noch einige Male durchkochen.

Man kocht diese Rüben auch mit Wasser und Salz in einer halben Stunde mürbe, jedoch nicht zu weich, schüttet sie auf einen Durchschlag, schwenkt sie dann mit der frischen kalten Butter und ein wenig Zucker in einem heißen Topfe einige Male um, richtet sie, mit Kartoffeln garnirt, an und streut gehackte Petersilie darüber.

256. Gelbe Steckrüben für 12 Personen.

3-4 Suppenteller Steckrüben.
¾—1 K. Wasser.
⅛—⅜ ℔ Butter.
1—2 Loth Mehl.
2 Loth Zucker.
2 Suppenteller Kartoffeln.
Salz.

Die Steckrüben werden, nachdem man sie geschält und gewaschen, in fingerlange feine Streifen geschnitten, die höchstens einen Strohhalm dick sein dürfen, mit Wasser, Zucker und einem Stück Butter zu Feuer gesetzt und eine halbe Stunde rasch gekocht. Sind sie fast mürbe, legt man die geschälten Kartoffeln darauf, bestreut diese mit dem gehörigen Salze, pudert das Mehl darüber, schwenkt die Kartoffeln aber nicht mit den Rüben um, so daß sie größtentheils im Dampfe gar werden, schmeckt nach dem Salze, gießt, wenn es nöthig ist, noch ein wenig Wasser nach, und giebt dann die kalte Butter daran.

Anmerk. Bei den beiden Sorten Rüben giebt man vorzüglich Hamburger Rauchfleisch, gekochtes und gedämpftes Hammelfleisch, gekochte oder gebratene Fleischwurst u. s. w.

257. Gemischtes Gemüse für 12 Personen.

1 Suppenteller Granat.
2 do. Erbsen.
1 do. Blumenkohl.
½ do. Wurzeln.
½ ℔ Butter.
1—2 Loth Mehl.
2—4 Loth Zucker.
1 K. Bouillon.
2 Eidotter.
4 Löffel Rahm.
Petersilie.
Muskat.
Salz.
Fischklöße № 89.
Fleurons.

Die Granate werden gekocht und aus ihren Schalen gezogen.

Die recht jungen Erbsen werden mit 6 Loth Butter und ein wenig Zucker unter öfterem Umschwenken eine Viertelstunde gedünstet, dann etwas Bouillon mit Salz darüber gegossen und hierin, so trocken wie möglich, nicht zu mürbe gekocht.

Die jungen Wurzeln werden, nachdem man sie geputzt, gewaschen und in Zoll lange Stücke geschnitten, wie in № 229 gesagt, ohne Petersilie und Mehl gar gedünstet.

Der Blumenkohl wird, wie schon in № 246 angegeben, nur in Wasser mit wenigem Salze nicht zu mürbe gekocht und in kleine Stücke geschnitten.

Man kann dies Gemüse auch in Coquillen-Schalen anrichten, garnirt es dann jedoch nicht, od. legt eine gebratene Auster darauf. Dies Gemüse wird gewöhnlich ohne weitere Beilage gegeben, jedoch kann man auch nach Belieben Lachs oder rohen Schinken dabei herumreichen. Zu den Fischklößen können auch Granate genommen werden.

Mittlerweile schwitzt man das Mehl in dem dritten Theile der Butter und kocht es mit der Bouillon eine Stunde klar.

Dann kocht man die Fischklöße, die länglich geformt sind und höchstens die Größe einer Vicebohne haben dürfen, drei Minuten besonders in Bouillon, schmeckt die Sauce mit Salz und ein wenig Muskatblüthe ab, giebt die verschiedenen Sorten Gemüse nebst Klößen hinein, läßt Alles zusammen recht heiß darin werden und rührt dann die mit süßem Rahm oder Wasser geschlagenen Eidotter und die übrige kalte Butter daran. Nun erst schüttet man die Granate hinein; denn geschähe dies früher, so würden sie zu hart werden, streut die gehackte Petersilie darüber, schwenkt Alles gehörig mit einander durch, richtet es in einer Gemüse-Kumme an und garnirt es nach Belieben mit Fleurons von Blätterteig oder in Butter gebratenen Brodscheiben.

258. Gekochte Kartoffeln.

Man giebt dieselben nach Belieben zu allen gebratenen Fleischspeisen, wie auch zu gekochten od. gebratenen Fischen.

Man suche in der Regel eine feine, mehlige Sorte Kartoffeln zu bekommen, die nicht zu sehr zerkocht. Die geschälten Kartoffeln werden mit kaltem Wasser auf rasches Feuer gesetzt und in einer Viertel- bis halben Stunde nur eben gar gekocht. Man gießt sie dann schnell ab, nimmt den Deckel vom Topfe, läßt sie eine Minute so trocken abdampfen, stellt sie wieder auf's Feuer, schwenkt sie einmal um und fördert sie schnell und recht heiß zur Tafel.

Man kocht die Kartoffeln auch mit der Schale nicht völlig gar, schält sie ab und läßt sie in gesalzenem kochenden Wasser noch einige Minuten völlig mürbe kochen. Sind die Kartoffeln theuer, so ist dieses Verfahren zweckmäßig.

Die jungen Kartoffeln werden nur kurz vor dem Kochen geschält, alte hingegen wenigstens einige Stunden vorher geschält und in kaltem Wasser zurückgestellt.

259. Kartoffeln mit Butter.

Die soeben beschriebenen gekochten Kartoffeln werden nicht zu trocken abgegossen, noch recht heiß mit einem Stücke frischer Butter durchgeschwenkt, für sich angerichtet oder das Gemüse damit garnirt. — Man kann zur Veränderung auch ein wenig gehackte Petersilie dazwischen streuen.

260. Kartoffeln mit Petersilie.

Butter.
Bouillon.
Petersilie
Mehl.

Butter.
Chalotten.
Bouillon.

Petersilie.
Essig.
Eidotter.

Wenn man Säure liebt, kann man auch einige Löffel voll Essig mit einigen Eidottern verrühren und zuletzt zu der Sauce gießen.

Die Kartoffeln werden nach № 258 gekocht, recht heiß angerichtet und mit folgender heißen Brühe übergossen. Nach Verhältniß der Kartoffel-Masse schwitzt man ein wenig Mehl mit einem Stücke Butter, gießt Bouillon oder in Ermangelung derselben etwas von dem Kartoffelwasser dazu, kocht Alles einige Male mit einander auf und giebt zuletzt gehackte Petersilie und noch etwas kalte Butter daran.

Man kann auch die recht heiße Petersilien-Sauce № 148 über die heißen Kartoffeln gießen.

Auch kann man die Kartoffeln noch auf andere Art bereiten, indem man sie nur halb gar kocht. Man schneidet sie, halb gar, in vier Theile, schüttet sie, noch heiß, in gut gesalzene fette kochende Bouillon, worin man sie ferner gar werden läßt, giebt kurz vor dem völligen Garsein gehackte Petersilie daran und richtet sie an.

Eine vierte Art, die Kartoffeln mit Petersilie zu bereiten, wäre: man kocht sie nicht völlig gar, schneidet sie in Scheiben und giebt sie noch heiß in die folgende heiße Sauce. Man schwitzt einige feingeschnittene Chalotten in einem Stücke Butter, giebt einige Löffel voll Bouillon und etwas weißen Pfeffer daran, schüttet die heißen Kartoffeln hinein, läßt sie bei öfterem Umschwenken darin ferner gar werden und streut einen Theil gehackter Petersilie dazwischen.

261. Kartoffeln mit Rahm-Sauce.

Die Kartoffeln werden, wie in № 258 gesagt, gekocht, in der Schüssel angerichtet und heiß mit der Rahm-Sauce № 154 übergossen.

262. Kartoffel-Muß.

Butter.
Rahm od. Milch.
Brod.
Salz.

Man giebt das Kartoffelmuß zu Braten, geschmorter Hammelkeule, boeuf à la mode u.s.w.

Man wählt hierzu eine recht mehlige Sorte Kartoffeln. Nachdem man dieselben, wie in № 258 gekocht und abgegossen, schüttet man sie in einen nicht zu kleinen Topf, stampft sie mit einem großen hölzernen Löffel recht fein, giebt das gehörige Salz, einen guten Theil frische Butter daran, verdünnt das Muß mit kochend heißer Milch oder süßem Rahm und läßt das Ganze noch einmal aufkochen oder doch wieder recht heiß werden.

Sind die Kartoffeln nicht mehlig, so nimmt man auf einen Suppenteller voll Kartoffel-Muß einen Löffel voll Kartoffelmehl, knetet es mit der Butter durch u. rührt dann Beides durch das Muß.

Beim Anrichten streicht man das Muß mit einem Messer in der Schüssel glatt und übergießt das Ganze mit brauner Butter, worin geriebenes Weißbrod gebraten.

Das Kartoffel-Muß kann man auch gebacken zu den Fleischspeisen geben. Hat man die gekochten und recht trocken abgegossenen Kartoffeln mit hinlänglich frischer Butter zu einem feinen Muß gestampft, drückt man dasselbe fest in eine mit Butter ausgestrichene und mit Brod ausgestreute Casserolle und backt es auf Kohlen oder in einem heißen Ofen in einer Viertelstunde hellbraun.

263. Kartoffeln mit der Schale.

Die beste Sorte mehliger Kartoffeln wird möglichst von einer Größe ausgesucht, gewaschen und mit vielem Salze rasch gekocht und abgedampft. Die Kartoffeln werden recht heiß auf einer Schüssel über einer zusammengeschlagenen Serviette servirt.

Man giebt die Kartoffeln nebst Petersilie nach der Suppe mit neuen Häringen und gerührter Butter-Sauce.

264. Gebratene Kartoffeln.

Die gebratenen Kartoffeln werden vorzüglich zum Garniren der Kohlarten benutzt und nach der Suppe bei gekochtem und gedämpftem Fleische, so wie auch bei Beefsteaks gegeben.

Nachdem die Kartoffeln, die man in Größe einer Kastanie ausgesucht hat, gekocht und abgezogen sind, macht man in einer Omelettenpfanne Butter hellbraun, bestreut die Kartoffeln mit dem gehörigen Salze und brät sie bei öfterem Umrühren hellbraun.

Man kann die abgezogenen Kartoffeln auch in einer Casserolle in recht brauner Jus, braun gemachter Butter, ein wenig süßem Rahm, Zucker und dem gehörigen Salze eine Zeitlang schmoren, so daß sie eine Glasur bekommen.

Auch kann man die Kartoffeln roh braten, wozu man eine noch kleinere Sorte wählt. Nachdem dieselben geschält und gewaschen, läßt man sie auf einem Durchschlag abträufeln, trocknet sie mit einem saubern Tuche ferner ab, macht ein gutes Stück Butter in einer Pfanne oder Casserolle hellbraun, schüttet die Kartoffeln hinein und läßt sie darin unter öfterem Umschwenken in einer halben Stunde gar werden. Kurz vor dem Garsein streut man das gehörige Salz und ein wenig Zucker darüber.

Anmerk. Die Quantität der Gemüse, für 12 Personen gerechnet, hat nicht immer genau angegeben werden können.

Das genannte Maaß ist sich nicht immer gleich; ein Suppenteller wird mehr gehäuft als der andere, ein Kopf Kohl ist größer als der andere; indeß ist stets so genau wie möglich das rechte Verhältniß der Ingredienzien zum Gemüse angegeben worden.

Da bei größeren Tafeln zur Zeit wenigstens zwei verschiedene Gemüse gegeben werden, so ist die Quantität derselben hierauf berechnet; auch darf man dabei nicht vergessen, Rücksicht auf die Gerichte vor oder nach dem Gemüse zu nehmen, je nachdem jene leichter oder schwerer Art sind.

Das Salz wird erst kurz vor dem Garsein der Gemüse daran gegeben, jedoch mit Ausnahme der Wurzeln und Kartoffeln; auch werden nur diese beiden letzteren Gemüse mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, alle übrigen in kochendes, wo möglich weiches, Wasser gegeben.

Die kalte Butter, welche, wie oft bemerkt, zuletzt erst an das Gemüse gegeben wird und nicht wieder damit kochen darf, giebt demselben einen feinen, frischen Geschmack und macht die Sauce bündiger. Man kann nach Belieben stets etwas Butter mehr oder weniger nehmen.

Die Wurzeln dürfen vor dem Kochen nicht in Wasser liegen, auch nicht zu mürbe gekocht werden, da sie durch Beides sehr an Geschmack verlieren.

Man muß frischgepflückte, gute Sorten Erbsen zu bekommen suchen; befolgt man dann die Vorschrift des Kochens genau dabei, so sind sie das vortrefflichste Gemüse.

Ebenso ist es mit den Vicebohnen, von denen man schlecht und hart gewordene Sorten vermeiden muß. Jedoch dürfen sie ja nicht zu weich gekocht werden; sie sind dann nicht saftig, fallen zu einer kleinen Portion zusammen, verlieren sehr an Geschmack und bekommen nicht gut.

Die Erbsen und Vicebohnen, welche nicht mit Wasser abgekocht werden, schwitzt man erst eine Zeitlang nur in Butter, ohne Wasser, weil sie, auf diese Weise behandelt, weit zarter sind.

Der Blumenkohl ist ein weichliches Gericht, wenn derselbe nicht mit der größten Aufmerksamkeit gekocht wird. Man sehe vorzugsweise darauf, daß er den richtigen Grad des Garseins bekomme und weder zu mürbe, noch zu früh vor dem Anrichten gekocht werde. Die Sauce muß recht schlank, nicht zu dick von Mehl, kräftig und gut gesalzen sein und wenn man sie heiß über den heißen Blumenkohl anrichtet, denselben gleichsam glaciren.

Der dickblätterige, grüne Wirsingkohl ist der zarteste; er darf jedoch nicht zu weich und zusammenfallend gekocht werden, da er alsdann nicht nur schlecht von Geschmack, sondern auch unverdaulich ist. Im Sommer suche man den spitzköpfigen, sogenannten Zuckerhuts-Kohl zu bekommen, der sehr schnell mürbe wird.

Dem weißen Kohl schadet das lange Kochen nicht.

Zu № 230 und 231 giebt man erst Aepfel und Sauce, wenn die Wurzeln mürbe gekocht sind, indem sie sonst nicht gar werden. Ebenso giebt man bei № 254 an den rothen Kohl erst Essig und, wenn man es liebt, Obstsäfte, wenn derselbe gar ist.

Beilagen zu Gemüse.

265. Pöckelfleisch.

50 ℔ Rindfleisch.
6 K. weiches Wasser.
12 Lt. Sandzucker.
4 ℔ Salz.
3 Loth Salpeter.

Das Fleisch wird in dieser Pöckel weder zu hart noch zu salz, und wenn es auch 6 Monate darin liegt; jedoch kann man es auch schon nach drei Wochen gebrauchen.

Wasser, Salz, Salpeter und Zucker werden eine halbe Stunde gekocht und, bis die Brühe ganz klar ist, sehr sorgfältig geschäumt.

In ein dazu bestimmtes Faß legt man Stücke Rindfleisch von beliebiger Größe, die man bis zu 25 Pfund schwer nehmen kann, gießt die oben genannte Brühe kalt darüber, so daß es ganz damit bedeckt wird, legt ein mit einem Steine beschwertes Brett darauf, deckt das Faß mit einem Deckel zu und stellt es in den Keller.

Das Fleisch wird nicht wie anderes Pöckelfleisch ausgewässert, sondern so aus der Pöckel genommen, mit heißem Wasser, wodurch das Fleisch saftiger und schöner von Farbe bleibt, zu Feuer gesetzt und, nachdem es abgeschäumt, in drei bis drei und einer halben Stunde gelinde gar gekocht. Man giebt das Fleisch hauptsächlich kalt, jedoch auch warm, zu Gemüsen.

266. Gepöckelte Ochsenzunge.

3 Lth. Sandzucker.
2 Handvoll Salz.
½ Loth Salpeter.

Eine oder zwei frische Ochsenzungen werden mit dem genannten Zucker, Salz und Salpeter eingerieben und, bei öfterem Umwenden in einem irdenen Topfe, drei bis vier Tage oder länger an einen kühlen Ort zurückgestellt.

Will man die Zungen nun kochen, wäscht man sie mit warmem Wasser ab, kocht sie in zwei bis drei Stunden in vielem Wasser gar, zieht noch warm die Haut davon, schneidet sie, wenn sie erkaltet sind, in Scheiben und giebt sie beim Gemüse und zum Butterbrod.

267. Geräucherten Schinken zu kochen.

Zum Kochen ist der Schinken am besten, wenn er nur eine kurze Zeit in Salz gelegen und wenig geräuchert ist; man weicht ihn dann Tags zuvor in kaltem Wasser ein.

Ist derselbe jedoch stark geräuchert, so legt man ihn 36 Stunden vor dem Kochen in kaltes Wasser, wäscht ihn nach 24 Stun-

den mit warmem Wasser recht sauber, gießt frisches Wasser darauf und stellt den Topf damit in heiße Asche.

Am andern Morgen kocht man ihn nun einige Stunden gelinde, nimmt das Fett fleißig ab und läßt ihn, ist er weich genug, noch zwei Stunden in der Brühe liegen. Alsdann zieht man die Schwarte herunter, schneidet ihn, nachdem er erkaltet, in Scheiben und giebt ihn beim Gemüse. Bei großen Bohnen schmeckt er besser warm.

268. Rauchfleisch zu kochen.

Das Fleisch bleibt, wenn es warm gegeben wird, bis zum Anrichten in der Brühe liegen; giebt man dasselbe kalt zum Gemüse, so darf es nicht länger als höchstens zwei Stunden in der Brühe liegen oder nur so lange, bis die Brühe noch nicht völlig kalt ist.

Das vorzüglichste geräucherte Rindfleisch erhält man, wie bekannt, aus den Rauchfleisch-Handlungen in Hamburg. Die kurzen Brat-Rippenstücke sind, wenn sie nicht zu fett sind, zum Kochen am besten.

Das Rauchfleisch wird wenigstens 24 Stunden, bevor man es kochen will, in kaltem Wasser eingeweicht, damit ein wenig warm gestellt, nach zwölf Stunden gehörig abgewaschen und gereinigt und dann frisches kaltes Wasser wieder darauf gegossen. Am andern Morgen wäscht man das Fleisch noch einmal wieder ab, setzt es mit frischem Wasser zu Feuer, kocht es ungefähr 4 Stunden gelinde von einer Seite, während welcher Zeit man das Fett immer abflößt, und gießt, wenn es nöthig ist, immer kochendes Wasser nach. Ist es noch nicht mürbe genug, läßt man es noch eine Stunde länger kochen.

269. Geräucherte Ochsenzunge zu kochen.

Die geräucherte Zunge wird 24 Stunden in kaltem Wasser eingeweicht, einige Stunden warm gestellt, sauber abgewaschen, in kaltem weichem Wasser zu Feuer gesetzt und drei bis vier Stunden gekocht. Ist sie gar, zieht man noch warm die Haut herunter und giebt sie kalt, in dünne Scheiben geschnitten, zum Gemüse oder zum Butterbrod.

270. Klops.

2 ℔ Rind-, Kalb- od. Schweinefl.
½ ℔ Speck oder Nierenfett.
1 Tasse Rahm.

Man nimmt eine beliebige Sorte Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch, oder auch halb Kalb-, halb Schweinefleisch, befreit dasselbe von allen Sehnen, hackt es auf einem Fleischbrette mit dem Speck oder Nierenfett recht fein und mischt die hieneben angege-

Pfeffer.
Salz.

benen Ingredienzien darunter. Diese Farce theilt man in reichlich Wallnuß große Stücke, formt einen halben Zoll dicke, ovale Klops davon, panirt sie und läßt sie in braungemachter Butter in zwei Minuten hellbraun braten.

Mit diesen Klops garnirt man Gemüse oder reicht sie auch auf einer Schüssel mit der Butter, worin sie gebraten und wozu man noch etwas Jus gegeben, besonders dabei herum.

271. Gehackte Cotelettes.

2 ℔ Kalb- oder Schweinefl.
½ ℔ Speck oder Nierenfett.
2 Loth Brod.
2 Eigelb.
1 ganzes Ei.
Pfeffer.
Muskat.
Salz.

Das magere Kalb- oder Schweinefleisch wird von der Haut und den Sehnen befreit, mit dem Speck oder Nierenfett recht fein gehackt und zu den übrigen hieneben genannten Ingredienzien gegeben. Man theilt die Masse in reichlich Wallnuß große Portionen, formt kleine Cotelettes davon, in welche man einen sauber abgeputzten Rippenknochen steckt, taucht die Cotelettes in zerlassene Butter, bestreut sie mit Weißbrodkrumen und brät sie in zwei bis drei Minuten in hellbrauner Butter nur eben gar.

Man kann zu diesen Cotelettes auch halb Schweine- und halb Kalbfleisch nehmen.

272. Croquets.

½ ℔ Schinken.
¼ ℔ Butter.
6 Chalotten
2 Loth Mehl.
1 Stück Stand oder Glace.
1—1½ ℔ Fleisch.
¾—½ K. Bouillon.
12—15 Eigelb.
2-3 Citronensauer
Muskat.
Salz.

Man kann in diese Sauce auch noch 4 Loth gekochte, in Streifen geschnittene Champignons, 2 Loth Parmesankäse, 2 Loth Cappern, 1 Loth Sardellenbutter und etwas gehackte Petersilie geben.

Der Schinken wird in Würfel geschnitten, mit den Chalotten in der Butter fünf Minuten gebraten, dann das Mehl darüber gestreut und, nachdem dies einige Minuten darin geschwitzt, die Bouillon und Glace dazu gegossen. Hat Alles mit einander eine halbe Stunde leise gekocht, rührt man es durch ein Haarsieb, giebt Citronensauer, Muskat und Salz daran und rührt die Sauce mit dem Eigelb ab. Die Sauce muß recht sauer und gut gesalzen sein, denn während des Backens verliert sich dieses sehr.

Gewöhnlich nimmt man zu den Croquets das Fleisch von gebratenen oder gedämpften jungen Hühnern, mageren Schweinsbraten oder zarten Kalbsbraten, schneidet dasselbe in Würfel von der Größe kleiner Erbsen, giebt es in die oben beschriebene Sauce, schmeckt das ganze noch einmal scharf mit Salz und Citronensauer ab und stellt es einige Stunden zurück.

Ist die Masse kalt und steif geworden, schneidet man dieselbe in Wallnuß große Stücke, formt fingerdicke, zwei Zoll lange

Würstchen davon, wälzt sie in fein geriebenem Weißbrode, panirt sie darauf mit geschlagenem Ei und noch einmal mit Weißbrod, und backt sie langsam, bei einmaligem Umwenden, fünf Minuten in Backfett hellbraun.

273. Croquets auf andere Art.

Mit den Croquets garnirt man hauptsächlich junge Erbsen, Blumenkohl, Spinat u. s. w.

Man nimmt 1 ℔ Fleisch vom Kalbskopf und 1/2 ℔ Kalbsmidder, beides gekocht; schneidet es in kleine Würfel und verfährt weiter ganz wie oben.

Auch kann man die Croquets von, in kleine Würfel geschnittenen, gekochten oder gebratenen Fischen machen, doch bleibt die weitere Behandlung ganz dieselbe.

Die Sauce muß recht steif sein, da die Croquets im Backen sonst nicht zusammen halten.

274. Fricandellen von Kalbfleisch.

1 ℔ Kalbfleisch.
1/4 ℔ Speck.
8 Loth Brod.
4 Loth Butter.
3 Chalotten.
2 Eier.
1 Eigelb.
4 Nelken.
Muskat.
Salz.
1 Tasse fette Bouillon.

Von Hasenbraten werden die Fricandellen am schackhaftesten. Man giebt sie beim Gemüse.

Die Chalotten werden in der Butter geschwitzt, die fette Bouillon, das Brod, die Eier, Salz und Gewürz auf dem Feuer gehörig damit durchgerührt und nicht heißer gemacht, als nöthig ist, um das Ganze mit einander zu verbinden. Ist diese Masse kalt, giebt man das von allen Sehnen befreite, recht fein gehackte rohe Fleisch dazu, theilt die Farce in reichlich Wallnuß große Portionen, formt längliche Klöße davon und backt sie in zehn Minuten in einer Pfanne in Butter oder Backfett gar.

Von nicht älterem als Tags zuvor gebratenem, übrig gebliebenem Fleische werden die Fricandellen ganz wie die vorstehenden bereitet, doch kann man den Speck weglassen und statt desselben etwas Braten mehr nehmen.

275. Kartoffel-Fricandellen.

1½ ℔ Kartoffeln.
8 Eier.
3 Eidotter.
2 Löffel Rahm.
Muskat.
Salz.

Nachdem die recht mehligen, gekochten, trocken abgegossenen Kartoffeln noch heiß zu einem recht feinen Muß gerieben sind, rührt man alles Uebrige und zuletzt den Schnee von den acht Eiern dazu. Man streicht die Masse nun auf einer Schüssel glatt, stellt sie einige Stunden kalt, sticht dann mit einem silbernen Löffel längliche Klöße davon und kocht dieselben in Backfett in fünf Minuten hellgelb.

Diese Fricandellen sind sehr zart und werden vorzüglich um junge Wurzeln garnirt.

Man kann auch Tags zuvor gekochte und demnächst geriebene Kartoffeln nehmen; indeß sind frischgekochte vorzuziehen.

276. Gebackene Kartoffelklöße zum Garniren.

1½ ℔ Kartoffeln.
⅜ ℔ Butter.
3 Eier.
3 Eigelb
½ Loth Kartoffelmehl.
3 Loth Parmesankäse.
Salz.

Die recht mehligen, gekochten und recht trocken abgedampften Kartoffeln werden, noch heiß mit der Hälfte der Butter zu einem recht feinen Muß gerieben. Die übrige Butter wird mit den Eiern zu Sahne gerührt, nebst dem Gewürz und Salz zu dem Muß gegeben, Alles wohl mit einander vermischt und runde Klöße von der Größe einer Wallnuß davon geformt. Dieselben werden mit geschlagenem Ei und geriebenem Weißbrode, welches mit etwas Parmesankäse vermischt ist, panirt und in Backfett hochgelb gebacken.

277. Verlorne Eier.

Statt der verlornen Eier kann man auch gewöhnlich gekochte weiche Eier, № 279, nehmen. Man legt dann die gekochten Eier in kaltes Wasser, befreit sie von der äußeren Schale, legt sie bis zum Anrichten auf einen Durchschlag und verfährt dann weiter damit, wie oben.

Man setzt in einer breiten Casserolle Wasser mit einigen Löffelvoll Essig und Salz zu Feuer, bringt es in's Kochen, zieht die Casserolle ein wenig auf die Seite, schlägt nach und nach schnell, aber behutsam, damit sie zusammen bleiben, so viele Eier hinein, als darin Platz haben, um sich auf der Oberfläche beim Kochen gehörig zu bewegen, und läßt sie so lange in dem kochenden Wasser, bis sich das Eiweiß gesetzt hat, jedoch muß der Dotter weich bleiben. Dann nimmt man die Eier behutsam mit einem Blech-Schäumer heraus, legt sie einen Augenblick in kaltes Wasser, beschneidet sie, damit alle ein gleiches Ansehen haben, und legt dieselben bis zum Anrichten dicht neben einander auf einen Durchschlag.

Will man nun anrichten, wird der Durchschlag einige Augenblicke in heißes Wasser gehalten, damit die Eier wieder warm werden, garnirt dann das Gemüse damit und giebt es zur Tafel.

278. Spiegel-Eier.

Die Eier führen den Namen Spiegel-Eier deshalb, weil die Oberfläche derselben ein spiegel-

In eine besonders dazu eingerichtete blechene, kupferne oder irdene Pfanne, in der mehrere Vertiefungen sind, giebt man in jede Vertiefung ein Stückchen Butter von der Größe einer Haselnuß und eine halbe Prise Salz. Ist die Butter geschmolzen,

schlägt man behutsam, doch schnell, aus der Schale ein frisches Ei hinein, so daß es zusammen bleibt, setzt die Pfanne in einen Ofen oder auf Kohlen, gießt einige Tropfen Butter über die Eier, stellt einen Kohlendeckel darauf und läßt sie durch und durch warm, aber nicht hart und gar werden.

Will man die Spiegel-Eier in einer Pfannkuchenpfanne backen, so läßt man einige Loth Butter darin zergehen, schlägt behutsam und schnell die Eier hinein, legt immer die halbe Eierschale dazwischen, damit jedes Ei mehr für sich bleibt, und backt sie dann, wie oben gesagt. Die Eier sticht man mit einem runden, blechenen, dazu bestimmten Ausstecher aus der Pfanne und garnirt das Gemüse damit.

glattes Ansehen hat und der Dotter unter denselben noch ein wenig durchscheinen muß.
Man verziert damit gewöhnlich Spinat und Sauerampfer.
Man kann nach Belieben noch etwas weißen Pfeffer über die Eier streuen.

279. Weichgekochte Eier.

Die auf diese Weise mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzten Eier sind weit zarter und schmackhafter als die vorhergehenden, da das Eigelb, welches sonst kalt bleibt, nun nach und nach erwärmt wird und das Eiweiß nicht hart, sondern einigermaßen consistent u. zart ist.

Man legt die Eier in kochendes Wasser, läßt sie zwei Minuten darin kochen und versucht, ob das Weiße der Eier den gehörigen Grad des Garseins hat, um sie abschälen zu können. Der Dotter muß jedoch sehr weich bleiben; man verfährt dann weiter damit, wie bei № 277 angegeben, und benutzt sie, wie die verlornen Eier, zum Garniren der Gemüse.

Werden die weichen Eier jedoch, wie gewöhnlich, für sich gegeben und aus der Schale gegessen, so stellt man dieselben mit kaltem Wasser zu Feuer und versucht, wenn dasselbe nahe am Kochen ist, eins der Eier. Hat es dann den gehörigen Grad des Garseins noch nicht erreicht, so läßt man die Eier noch ein wenig in dem heißen Wasser liegen.

280. Hartgekochte Eier.

Die Eier werden in kochendes Wasser gegeben und ungefähr drei bis fünf Minuten darin gekocht, man versucht, ob das Eigelb ganz gar ist, legt sie dann einige Minuten in kaltes Wasser, befreit sie von der äußeren Schale, schneidet jedes Ei der Länge nach in vier Theile und garnirt das Gemüse damit.

281. Aufgerollte Pfannekuchen zum Garniren.

10 Eier.
½ K. Milch.
4 Loth Mehl.
Butter.

Das Mehl wird mit ein wenig Milch klar gerührt und dann die geschlagenen Eier mit der übrigen Milch dazu gegeben.

Nun läßt man Butter in einer Pfannkuchenpfanne heiß wer-

den, gießt von der Masse hinein und backt sehr dünne Pfannkuchen davon. Ist ein Pfannkuchen an beiden Seiten hochgelb gebacken, schüttet man ihn auf einen Bogen Papier, faßt diesen an einer Seite an und läßt ersteren auf diese Weise zusammen rollen. Nun schneidet man die Rollen in zwei bis drei Zoll lange Stücke und garnirt das Gemüse und die Ragouts damit.

Ist der Pfannkuchen in einer großen Pfanne gebacken, schneidet man denselben einmal durch und macht zwei Rollen davon, da diese sonst zu dick werden.

282. Gefüllte Pfannkuchen.

¼ ℔ Hühnerfleisch.
¼ ℔ Schinken.
3 Eidotter.
2 Lff. Braten-Jus.
2 Lff. sauern Rahm
Citronensauer.
Salz.

Dieselben werden ebenso an beiden Seiten gebacken und behandelt wie die aufgerollten Pfannkuchen; bevor man sie jedoch aufrollt, streicht man folgende Farce einen Messerrücken dick über dieselben:

Die Chalotten und die Butter werden einige Minuten auf dem Feuer geschwitzt, die Jus, Eidotter und der saure Rahm und dann das gebratene Hühner- oder Kalbfleisch, der gekochte zarte Schinken, Alles in sehr kleine Würfel geschnitten, dazu gegeben. Man schmeckt die Farce mit Salz und Citronensauer ab, nimmt sie vom Feuer und streicht sie, wie gesagt, auf die Pfannkuchen.

Die aufgerollten Pfannkuchen werden in zwei Zoll lange Stücke geschnitten, mit geschlagenem Ei und Brod panirt, in Backfett hochgelb gebacken und um Gemüse, Fricandeaux und Ragouts garnirt.

283. Omelettes.

12 Eier.
6 Löffel Rahm.
Salz.
Butter.

Die Eier werden mit dem Rahm oder Milch und dem nöthigen Salze einige Minuten geschlagen. Dann läßt man in einer Omeletten-Pfanne ein halbes Loth frische Butter zergehen, gießt sehr wenig von der Masse hinein und läßt sie bei immerwährendem Drehen in der Pfanne fortlaufen.

Diese Omelettes werden nur an einer Seite gebacken, und da sie sehr dünn sind, so sind hierzu, auf weniger Hitze, nur eine bis höchstens zwei Minuten erforderlich; oben müssen sie noch ein wenig weich bleiben. Man rollt sie auf, wie №. 281 gesagt, schneidet sie in einen bis zwei Zoll große Stücke und garnirt das Gemüse damit.

Folgende kleine Beilagen und Garnituren, die nicht allein zu den Gemüsen, sondern auch theilweise für sich oder mit Saucen auf verschiedene Weise angerichtet, gegeben werden, sind hier, um Wiederholungen zu vermeiden, nur nach ihrem Namen und der Nummer aufgeführt und in früheren oder späteren Abschnitten aufzusuchen.

Schweins-Carbonade № 310.
Kalbs-Carbonade № 312.
Hammel-Carbonade № 311.
Carbonade von Fischen № 328.
Gebackene Hühner № 325.
Gebratene Kalbsmidder № 319
Gebackene Kalbsleber № 320.
Fischwürste № 330.
Bratwürste № 333.
Saucissen № 332.
Leberwurst.
Blut- und Rothwurst.
Mettwurst.
Gehirnwurst.
Fleischwurst.
Sülze.
Geräucherte Gänsebrust.
Pöckelfleisch № 265.
Gepöckelte Kalbskeule.
Fricandellen von Kalbfleisch № 274.
Kartoffel-Fricandellen № 275.
Kalbsschnitte № 317.
Gebackene Kalbsfüße № 321.
Kalbs-Gehirn № 322.
Gebratene Austern № 143.
Gebackene Kartoffelklöße № 276.
Gekochter Schinken № 267.
Gepöckelte Ochsenzunge № 266.
Geräucherte Ochsenzunge.
Aufgerollte Pfannkuchen № 281.
Gefüllte Pannkuchen № 282.
Omelette № 283.
Verlorne Eier № 277.
Spiegel-Eier № 278.
Hartgekochte Eier № 280.
Croquets № 272 und 273.
Arme Ritter № 348.
Sprütz-Gebackenes № 453.
Gebratene Kartoffeln } № 264.
Roh gebratene Kartoffeln } № 264.
Gebratene Seezungen № 118.
Gebratene Aale № 128.
Gebratene Brodscheiben № 91.
Geröstete Brodscheiben № 92.
Kleine Pasteten № 301.
Fisch-Fricandellen № 329.

Außerdem werden hier noch folgende kalte Beilagen mit aufgeführt:

Geräucherter Lachs.
Neue Häringe.
Geräucherte oder geschmorte Aale oder Spick-Aale.
Roher Schinken.
Sommer-Mettwurst.
Gekochtes kaltes Rindfleisch.
Kalter Kalbsbraten.

Kalte Beilagen werden auf, mit grüner Petersilie oder Weintraubenblättern garnirten Schüsseln herumgereicht.

Saure Fleisch-Gelée's,

Fleischspeisen mit Gelée und Sülzen.

284. Stand von Kalbsfüßen.

4 Kalbsfüße.
2 Kannen Wasser.

Dieser Stand hält sich im Sommer nicht länger als höchstens 2—3 Tage und muß er dann noch an einem sehr kühlen Orte oder in einem Eiskeller aufbewahrt werden.
Die gekochten und von den Knochen befreiten Kalbsfüße werden in der Marinade № 171 bis zum ferneren beliebigen Gebrauche zurückgestellt.

Die Kalbsfüße mit den bis über's Knie abgeschlagenen Beinen, noch mit ihrer Lederhaut überzogen, werden recht sauber gereinigt, gewaschen, in Stücke geschlagen und, je nach der Größe, mit zwei bis drei Kannen kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und, nachdem sie geschäumt worden, bei öfterem Umrühren vier bis sechs Stunden fortwährend im Kochen gehalten. Dann giebt man die Brühe durch ein Haarsieb, gießt noch 1/4 Kanne kochendes Wasser über die Kalbsfüße und zu der Brühe, damit man alle leimigen Theile derselben bekommt, läßt die Brühe, wenn sie nicht schon zu 1—1 1/2 Kannen verkocht ist, noch ein wenig stark bis zu 1—1 1/2 Kannen einkochen und stellt sie dann in einem irdenen Topfe bis zum folgenden Tage kalt. Man schneidet dann das Fett und den Bodensatz von dem steifen Gallert und gebraucht diesen Stand zu sauern und süßen Gelées, zu manchen Saucen oder Fleisch-Gerichten.

285. Fleisch- oder Kraft-Gelée.

3 ℔ verschiedenes Fleisch.
½ ℔ roh. Schinken.
3—4 K. Wasser oder Bouillon.
12 Chalotten.
2 Sellerie-Kn.
2 Petersilienw.
2 Rüben.
2 gelbe Wurzeln.
2 Lorbeerblätter.
4 Loth Butter.
1 Bouq. Kräuter mit Thymian.
10 Nelken.
1 Citronenschale.
Citronensauer.
Salz.
3 Kalbsfüße.
6—8 Eiweiß.

Hierzu benutzt man Schwarten von frischem Schweinefleisch, die viel Gallertstoff enthalten, Abfall von allen Arten frischem Fleisch und Geflügel, rohen Schinken u. s. w.

Der Schinken wird in Würfel geschnitten, mit den ganzen Zwiebeln oder Chalotten und der Butter in einem gut verzinnten Schließtopfe 10 Minuten geschwitzt, die verschiedenen Fleischarten darauf gelegt, ungefähr drei bis vier Kannen Bouillon oder, in Ermangelung derselben, Wasser und etwas Salz, nebst den in Stücken geschlagenen Kalbsfüßen dazu gegeben, gehörig geschäumt und dann zugedeckt drei Stunden recht leise gekocht. Zuletzt erst läßt man die Kräuter und Wurzeln nur eine Stunde damit kochen.

Nun gießt man Alles durch ein feines Haarsieb, giebt auf

Man kann statt der Kalbsfüße am Ende vier bis sechs Loth aufgelös'te Gelatine dazu geben.
Einen Theil dieser Gelée kann man gleich beim Kochen scharf mit Essig, Wein und Citronen abschmecken oder diese Fleisch-Gallerte noch einmal auflösen, das nöthige Sauer dazu geben und dann denselben zum zweitenmale zum Gallern kalt stellen, wodurch sie sich dann länger hält.

das Fleisch eine halbe Kanne Wasser, womit man dasselbe noch eine Viertelstunde kochen läßt, gießt diese Brühe durch ein Haarsieb zu der ersteren, befreit sie vom Fette und durch leises Abgießen vom Bodensatze, giebt eine Flasche Weißwein oder eine halbe Flasche Madeira dazu und schmeckt das Ganze noch mit Citronensauer und Salz ab. Dann schlägt man das Eiweiß von acht Eiern mit ein wenig Salz zu Schaum, giebt unter fortwährendem Schlagen von der heißen Brühe hinein, schüttet das Eiweiß zu der Masse, rührt und zieht es einige Male mit der Ruthe in der Brühe auf und läßt diese zugedeckt ganz leise noch einige Minuten von einer Seite kochen. Ist das Eiweiß gehörig geronnen, so gießt man die Gelée durch eine Serviette oder man legt auf zwei Stuhllehnen einen Stock, woran man einen sehr saubern, nur zu diesem Zwecke bestimmten, unten spitzen Flanellbeutel hängt, stellt eine Schale darunter, gießt von der Gelée, welche nicht mehr heiß sein darf, zur Zeit einige Anrichtelöffel voll in den Beutel und wiederholt dieses Aufgießen beim Warmhalten der Brühe so lange, bis Alles recht klar in die untere Schale hineingeträufelt ist. Sollte beim ersten Durchgießen die Gelée noch nicht ganz klar sein, so gießt man diese noch einmal durch den Flanellbeutel.

Diese Gelée, die sich im Sommer, an einem kühlen Orte aufbewahrt, acht Tage gut erhält, wird nun nach Belieben auf verschiedene Weise verwendet.

Statt der oft angegebenen Glace kräftigt man warme Saucen hiermit und giebt diese Fleisch-Gelée zu feinen Fleisch- oder Fischspeisen, welche gewöhnlich mit einer Sauce-Remoulade gegeben werden.

286. Fisch-Gelée.

1 ℔ Rindfleisch.
2-3 ℔ Fischfleisch.
¼ ℔ roh. Schinken
½ ℔ Butter.
10 Zwiebeln.
2 Lorbeerblätter.
Weißer Pfeffer.
Thymian.
Esdragon.
Salz.
Citronenschale.
Citronensauer.

Die hieneben genannten Ingredienzien, mit Ausnahme der Citronen, werden mit der Butter in einer gut verzinnten Casserolle 10 Minuten geschwitzt, das rohe Fleisch von beliebigen Fischen mit den Gräten darauf gelegt und in ungefähr einer Viertelstunde hellgelb gedünstet. Dann giebt man Wasser, oder noch besser, Wasser, worin Fische gekocht sind, eine Flasche Weißwein und die in Stücken geschlagenen Kalbsfüße dazu, läßt dies zusammen einige Stunden kochen, schmeckt die Brühe mit Salz

2 Kn. Sellerie.
2 Petersilienw.
2 Kalbsfüße oder zuletzt
2 Loth Gelatine.

und Citronensauer ab, klärt sie, wie bei № 285 gesagt, mit Eiweiß und giebt diese Gelée durch den Geléebeutel.

Die recht frischen Fische werden geschuppt, gereinigt, vom Kopfe befreit, in kleine Stücke geschnitten und, wie oben gesagt, mit den Gräten, welche auch Gallerttheile enthalten, in der Butter gedämpft. Auf zwei Pfund Fische rechnet man zwei bis drei Kannen Wasser, je nachdem dieselben mehr oder weniger Gelée geben.

Anmerk. Zu dem Stand von Kalbsfüßen kann man auch einige recht sauber gebrühte Ochsenfüße nehmen. Ein Ochsenfuß enthält mehr Leimstoff als ein Kalbsfuß.

Will man statt der Kalbsfüße Gelatine zu der Fleisch-Gelée nehmen, so löst man zu einer Kanne Fleisch-Gelée drei Loth Gelatine in einer bis zwei Tassen Wasser an einem warmen Orte auf; indeß zu dieser Gelée auf eine Kanne nur ein Loth Gelatine, da das Fischfleisch schon viel Gallertstoff liefert.

287. Puter in Gelée.

Zur Farce.
1 ℔ Kalbfleisch.
½ ℔ Schweinfl.
½ ℔ Speck.
¼ ℔ Brod.
¼ ℔ Butter.
1 Hühnerbrust.
6—10 Kückenlebern, wenn dieselben vorhanden sind.
3 Eidotter.
2 Eier.
6 Chalotten.
2 Loth Sardellenbutter.
2 Tassen fette Bouillon.
Muskat.
Salz.

Rühreí von 4—6 Eiern.
2 Loth Cappern.

Zum Garmachen des Puters.
2—3 Kalbsfüße oder
3-4 Lth. Gelatine.
2 ℔ Rindfleisch.
½ ℔ Schinken.
½ K. Wein.
⅛ K. Essig.

Die fein geschnittenen Chalotten werden mit der Butter geschwitzt, das in Stücke geschnittene Brod und die Bouillon dazu gegeben und zusammen recht heiß gemacht. Dann giebt man alle übrigen hieneben genannten Ingredienzien noch auf dem Feuer dazu, und erst, wenn diese Masse kalt ist, das sehr feine Fleisch nebst der fein gehackten Leber.

Nachdem der Puter geschlachtet und gerupft und 2—3 Tage an einem kühlen Orte gehangen, wird derselbe ganz, wie bei den Enten № 102 beschrieben, gereinigt, von den Knochen befreit und in derselben Weise mit der oben stehenden Farce gefüllt. Ist die nöthige Farce, wie bei den Enten, in den Puter hineingelegt, macht man in der Mitte derselben der Länge nach eine Vertiefung, giebt das Rühreí hinein, legt noch eine Reihe Cappern darauf, näht den Rücken des Puters zusammen und dann den Puter selbst in eine Serviette oder ein Stück saubere Leinwand.

Nachdem die Kalbsfüße mit einer bis zwei Kannen Wasser in einer gut verzinnten Casserolle eine Stunde gekocht worden, giebt man den in Butter geschwitzten Schinken, das in Stücke geschnittene Rindfleisch, Rheinwein, Essig, Gewürz, Hals und Kopf, sowie das abgeschnittene Fett vom Puter dazu, legt den in die Serviette eingenähten Puter hinein, läßt denselben in zwei bis drei Stunden gelinde darin gar kochen und nimmt ihn dann aus der Brühe.

12 Chalotten.
2 Citronensauer.
1 Citronenschale
6 Nelken.
2 Lorbeerblätter.
6 Eiweiß.
Muskatblüth.
Salz.

Man kann den Puter auch in Scheiben geschnitten und mit Gelée verziert geben.

Ist der Puter ziemlich, wenigstens eine Stunde, abgekühlt, legt man ihn auf eine flache Schüssel, deckt ein Brett darüber, welches man mit einem Gewichte beschwert, und preßt ihn auf diese Weise ein wenig. Einige Stunden später, wenn er ganz kalt ist, befreit man ihn von der Serviette und legt ihn in eine Porzellanschüssel oder Form, die jedoch nicht viel größer als der Puter sein darf.

Während dieser Zeit hat man nun die Brühe, worin der Puter gar gemacht, vom Fette befreit, mit Citronensauer, Salz und ein wenig Zucker, wenn es nöthig ist, noch mit Wein und Gewürz abgeschmeckt, mit dem Eiweiß, wie bei der vorstehenden Gelée, № 285, geklärt und recht klar durch einen Geléebeutel oder Serviette gegeben.

Diese kalte, aber noch flüssige Gelée wird nun über den Puter gegossen und zum Gallern kalt gestellt. Will man den Puter anrichten, hält man die Kumme einen Augenblick in heißes Wasser, stürzt sie auf eine Schüssel um, verziert das Ganze mit Citronenscheiben und Petersilie und giebt die nicht zu sauere Sauce-Remoulade oder Lucca-Sauce № 160 dabei herum.

288. Enten mit Geleé.

Die Enten werden ganz wie der Puter behandelt, gefüllt, gar gemacht und gepreßt, nur läßt man sie bis zum Anrichten in der Serviette, schneidet dieselben dann in Scheiben, legt sie kranzförmig auf eine Schüssel, garnirt die Gelée herum und giebt die Sauce-Remoulade dabei.

289. Kücken oder junge Hühner mit Gelée.

Die Kücken werden ganz wie der Puter behandelt und mit der Sauce-Magnonnaise gegeben.

290. Geräucherten Schinken in Gelée.

Fleisch-Gelée № 285.
4 hartgekochte Eier.
Gurken.
Rothe Beeten.
Petersilie.

Der nicht zu lange in Salz gelegene und nur wenig geräucherte Schinken wird gereinigt, gewässert und leise gekocht, wie bei № 267 gesagt, und wenn derselbe kalt und von dem größten Theile des Fettes befreit ist, in dünne, zwei bis drei Zoll große Scheiben geschnitten.

Nun gießt man in eine mit Oel ausgestrichene Form einen

Man kann den in Scheiben geschnittenen Schinken auch kranzförmig auf eine Schüssel legen und mit Gelée verzieren.

halben Finger dick Gelée; wenn diese kalt geworden, legt man einige Scheiben hartgekochter buntausgestochener Eier, sowie rothe Beeten, Scheiben grüner Essig-Gurken und Petersilienblätter darauf, gießt wieder ein wenig Gelée darüber und legt, wenn dieselbe wiederum kalt geworden, die Scheiben Schinken darauf, worauf man die Form mit kalter, aber noch flüssiger Gelée voll gießt und kalt stellt.

Man stürzt den Schinken beim Anrichten auf eine Schüssel und giebt die Sauce-Remoulade oder die Sauce-Magnonnaise dabei herum.

Die Gelée zu diesem Schinken darf nur wenig mit Sauer abgeschmeckt werden und muß mehr einer Kraft-Gelée gleichen.

291. Frischer Schinken in Gelée.

Zum Einsalzen.
6 Handvoll Salz.
1 Loth Salpeter.

1½—2 K. Wasser.
½ K. Essig.
½ K. Weißwein.
12 ganze Zwiebeln
4 Lorbeerblätter.
12 Nelken.
1 Citronenschale.
2 Citronensauer.
¼ Loth Muskatblüthe.
1 Bouq. Kräuter mit Thymian.
2 Kalbsfüße.
4—6 Eiweiß.

Man giebt eine nicht zu saure, mehr von Bouillon kräftig gemachte Sauce-Remoulade dabei.

Der frische Schinken, aus dem man die Knochen herausgelöſ't, wird mit Salz und Salpeter eingerieben, womit man ihn dann zwei bis drei Tage durchziehen läßt.

Dann wäscht man den Schinken ab, legt ihn mit den hieneben genannten Ingredienzien in eine gut verzinnte Casserolle, gießt Wein, Essig und Wasser darauf, womit der Schinken, wenn man den Topf nicht zu groß gewählt, bedeckt sein muß, läßt denselben recht leise in drei bis vier Stunden mürbe kochen, zieht die Schwarte herunter und stellt ihn mit einem Theile der Brühe, wozu noch Essig gegeben wird, in einem irdenen Topfe 24 Stunden zurück.

Währenddeß giebt man zu dem größeren Theile der Brühe, worin der Schinken gekocht ist, den Stand von drei Kalbsfüßen, wenn man nicht schon die Kalbsfüße zugleich mit dem Schinken gekocht hat, schmeckt sie gehörig mit Salz, Wein und Citronensauer ab, klärt sie mit dem Eiweiß und giebt sie, wie bei № 285 gesagt, durch einen Geléebeutel.

Will man den Schinken zur Tafel geben, so schneidet man das überflüssige Fett von demselben, verziert ihn mit hartgekochten Eierscheiben und Petersilie und garnirt die Schüssel mit Gelée. Auch kann der Schinken in Scheiben geschnitten, kranzförmig auf eine Schüssel gelegt und mit Gelée garnirt, zur Tafel gegeben werden.

Die Gelée zu diesem frischen Schinken muß stärker mit Essig

und Citronensauer abgeschmeckt werden, als beim geräucherten Schinken.

292. Gedämpfte Hammelkeule mit Gelée.

2 Kalbsfüße.
1—2 K. Bouillon oder Wasser.
¼ K. Essig.
8 Zwiebeln.
8 Zeh. Knoblauch.
1 Citronenschale.
3 Lorbeerblätter.
1 Bouq. Kräuter mit Thymian.
12 K. Pfeffer.
Salz.
Nelken.
¼ ℔ Butter.
4 Eiweiß.

Die Keule von einem schon einige Tage geschlachteten Hammel oder Lamme wird mit der Butter und den hieneben genannten Ingredienzien eine Viertelstunde gedünstet. Dann giebt man die in der Bouillon oder in Wasser schon zwei Stunden zuvor gekochten Kalbsfüße mit der Brühe nebst Essig dazu, läßt die Keule nun gelinde darin dünsten, bis sie gar ist, wozu zwei bis drei Stunden erforderlich sind, legt sie in einen irdenen Topf, gießt den vierten Theil der Brühe darauf und stellt sie, bei oftmaligem Umwenden in derselben, an einen kühlen Ort. Den größten Theil der Brühe, worin die Keule gedünstet ist, gießt man durch ein Haarsieb, befreit dieselbe vom Fett, schmeckt sie mit Salz und Citronensauer ab, klärt die Gelée und gießt sie, wie bei № 285 gesagt, durch einen Geléebeutel.

Will man die Keule nun anrichten, so schneidet man dieselbe in Scheiben, legt sie kranzförmig auf eine Schüssel und garnirt Gelée herum.

293. Sülze von Schweinefleisch.

Kopf, Hals und Vorderbeine v. Schweine.
1 gepöckelte Ochsenzunge № 266.
2—4 Kalbsfüße oder Stand № 284.
2—3 K. Wasser.
¼ K. Essig.
1 Citronenschale.
6 Nelken.
6 Zwiebeln.
1 Loth Zucker.
½ Loth Pfeffer.
Salz.

Will man die Sülze serviren, schneidet man das Fett, welches sich oben angesetzt, davon,

Der sauber geputzte, von den fettesten Theilen befreite Kopf mit Schnauze und Ohren, das Halsfleisch, die bis über's Knie abgeschlagenen Vorderbeine von einem jungen Schweine, so wie die gut gereinigten, zerschlagenen Kalbsfüße werden mit dem Wasser, Salz und Essig in einem verzinnten Schließtopfe in wenigen Stunden mürbe gekocht und erst in der letzten halben Stunde das hieneben genannte Gewürz, nebst den ganzen Zwiebeln und der Citronenschale hinein gegeben.

Das Fleisch nimmt man nach und nach, so wie es gar ist, aus der Brühe, zieht die Schwarte ab, schneidet das Fleisch nebst Ohren und Schnauze in ¼ Zoll große Würfel, gießt die Brühe durch ein Haarsieb, befreit sie vom Fette, schmeckt nach Sauer, Salz, Gewürz und Zucker und schüttet die schon gekochte und in Würfel geschnittene Ochsenzunge nebst dem Schweinefleische dazu und zuletzt die zuvor recht mürbe gekochte und sehr fein gehackte Schweineschwarte, welche ein Bindungsmittel in der Sülze ist.

stürzt sie auf eine Schüssel um und giebt die Sauce-Remoulade oder Essig dabei.
Die Kalbsfüße werden in der Marinade № 171 aufbewahrt und als Beilagen zum Gemüse gebacken.

Die Fleischwürfel müssen mit der Brühe ganz bedeckt sein, denn da das Schweinefleisch viel Gallert giebt, so wird die Sülze schon steif genug werden; hat man daher nicht hinlänglich Brühe, so gießt man noch Wasser oder Weißwein nach.

Nun streicht man Porzellan-Kummen oder Formen in verschiedenen Größen mit feinem Oele aus, giebt von der Masse, wenn sie fast kalt ist, hinein und stellt sie bis zum Gebrauche an einen luftigen, kühlen Ort, wo dieselbe sich 14 Tage gut erhält.

294. Schweinskopf in Gelée.

2 K. Wasser.
½ K. Wein.
½ K. Essig.
3 Lorbeerblätter.
6 Zwiebeln.
10 Nelken.
2 Citronenschalen.
Weißer Pfeffer.
Salz.

Weißwein.
Citronensauer.
1 Loth Zucker.

Da der Kopf gewöhnlich zu fett ist, so kann man eine gepöckelte, gekochte Ochsenzunge oder einige recht zarte Fricandellen (№ 274) machen, diese kalt in zierliche Scheiben schneiden u. den äußern Rand der Schüssel damit belegen. Man giebt eine Sauce-Remoulade oder Magnonnaise dabei.

Man nimmt den recht sauber gebrühten, nicht zu fetten Kopf von einem jungen Schweine, mit Ohren und Schnauze, legt denselben in eine Serviette, sticht diese mit einer langen Nadel fest, legt den Kopf mit den hieneben genannten Ingredienzien, so daß er reichlich mit Flüssigkeit bedeckt ist, in einen gut verzinnten Schließtopf und läßt ihn leise in zwei bis drei Stunden gar kochen, worauf man ihn aus der Brühe nimmt. Den Kopf befreit man dann von der Serviette, steckt ihm eine Citrone in's Maul und giebt ihm die rechte Form, so daß die Ohren ihre gewöhnliche Richtung wieder erhalten.

Nun giebt man den Stand von vier Kalbsfüßen zu der Brühe, worin der Kopf gar gemacht ist, schmeckt sie mit Salz, Citronensauer, Wein, Zucker und Gewürz ab, klärt sie mit Eischaum, wie bei №. 285 gesagt, und giebt diese Gelée recht klar durch den Beutel oder Serviette.

Von dieser Gelée gießt man ein wenig auf eine Schüssel und legt den Kopf hinein. Alsdann verziert man denselben mit Orangenblättern und Citronenscheiben und garnirt den Rand der Schüssel mit gehackter Gelée.

Ist der Kopf von einem wilden Schwein, so wird derselbe ebenso bereitet.

295. Aal in Gelée.

Der Aal in Gelée ist schon bei den Fischen №. 129 beschrieben worden.

296. Stör in Gelée.

Der Stör in Gelée ist ebenfalls unter den Fischen №. 110 zu suchen.

Pasteten.

297. Leber-Pastete für 12 Personen.

- ½—1 Kalbsleber oder
- ½ Schweinsleber.
- 1 ℔ Kalbfleisch.
- 1 ℔ Schweinefl.
- ½ ℔ Schweineschmalz.
- ½ ℔ zartes Schweinefett oder Speck.
- ½ ℔ Butter.
- 2 Loth Champignons.
- 2 Loth Trüffeln.
- 6 Chalotten.
- ½ Thlff. Pfeffer.
- ½ Theelöffel Thymianpulver.
- ½ Theelöffel Basilicumpulver.
- ½ ℔ Parmesankäse.
- 5 Eigelb.
- 2 Loth Brod.
- Salz.
- 2 Tassen fette Bouillon.

Man kann statt der Kalbs- oder Schweinsleber 4 Gänselebern, 18 Kückenlebern oder 2 junge Lammslebern nehmen.

Das beste Kalbfleisch aus der Keule, das frische Schweinefleisch, das zarte frische Fett oder Speck wird von allen Sehnen und Häuten befreit und sehr fein gehackt.

Die Chalotten, abgebrühten Champignons und Trüffeln werden so fein als möglich geschnitten und in der Butter fünf Minuten geschwitzt, dann durch einen Durchschlag so viel wie möglich gerieben und die Bouillon dazu geschüttet.

Die Leber, welche schon eine Stunde in kaltem Wasser gelegen, wird sehr fein gehackt und durch ein Haarsieb gestrichen. Nun giebt man die Gewürz-Butter, das Eigelb, den Parmesankäse, das feingehackte Fleisch, Schmalz und geriebenes Brod nebst ein wenig Salz in eine Casserolle, rührt es einige Minuten auf dem Feuer bis es sich verbindet, nimmt es vom Feuer und giebt den Leberbrei dazu; schmeckt das Ganze mit Gewürz und Salz ab, belegt eine mit Butter ausgestrichene Casserolle oder Springform mit Papier, welches man wiederum mit Butter bestreicht, drückt die Farce recht fest hinein, legt einige Scheiben Speck darauf und deckt einen Bogen Papier darüber.

Diese Pastete läßt man in einer bis anderthalb Stunden in der Tortenpfanne oder im Ofen gar backen, nimmt sie erst, wenn sie kalt ist, aus der Form, schneidet sie in Scheiben und servirt sie mit saurer Fleisch-Gelée.

Will man die Pastete einfacher haben, so läßt man Champignons, Trüffeln, Parmesankäse und einiges Gewürz fehlen.

298. Hachée-Pastete für 12 Personen.

- 1—1½ ℔ Kalbs-, Hühner- oder Hasenbraten.
- 6 Loth Butter.
- 6 Chalotten.
- 1 Loth Mehl.
- ½ Tasse Jus.
- 3 Lorbeerblätter.
- 12 Nelken.
- ½ Citronenschale.

Die Lorbeerblätter, ganzen Nelken und Citronenschale werden in der Jus eine Stunde an einen warmen Ort oder auf wenige Kohlen gestellt und dann durch ein Sieb gegossen.

Der sehr zarte Braten wird in ganz feine Würfel geschnitten oder gröblich gehackt.

Die sehr feingeschittenen Chalotten werden einige Minuten in der Butter geschwitzt, das Mehl hinein geschüttet, die halbe

2 — 3 Citronensauer.
4 Eigelb.
4 Loth Cappern.
2 Loth Sardellenbutter.
Muskat.
Salz.
Soya.

Diese Pasteten werden mit einer Austern-, Cappern-, Sardellen-Sauce oder der Sauce-Glace gegeben, nur dürfen die Saucen hierzu nicht zu kräftig genommen werden.

Tasse obiger Gewürz-Jus einige Male damit durchgekocht, und dann das, mit ein wenig Wein geklopfte Eigelb, nebst der Sardellenbutter dazu gerührt. Hierauf giebt man das gehackte Fleisch, Cappern und Citronensauer daran und schmeckt das Ganze mit Salz, Muskat und, wenn es nöthig ist, noch mit etwas Soya, ab.

Nun rollt man zu dieser Masse vier große runde dünne Platten Blätterteig № 418, streicht auf zwei derselben einen kleinen Finger dick von der eben beschriebenen Farce, deckt die andern beiden Platten darüber und erhält auf diese Weise zwei Pasteten.

Man verziert sie mit einigen Einschnitten und schmalen Blätterteigstreifen, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und backt sie rasch in einem Ofen oder einer Tortenpfanne in einer Viertel- bis halben Stunde gar.

299. Kleine Hachée-Pasteten für 12 Personen.

Farce № 298.

Man giebt diese kleinen Pastetchen warm, ohne Sauce, zur Tafel.

Man rollt Blätterteig Messerrücken dick aus, sticht davon mit einem Ausstecher runde Scheiben in beliebiger Größe oder von der Größe eines kleinen Bierglases, zu einer Pastete immer zwei gerechnet, bestreicht diese mit geschlagenem Ei, legt auf eins von diesen Blätterteig-Stücken eine Wallnuß groß von der Farce und streicht diese ein wenig glatt. Indessen läßt man den äußeren Rand des Blätterteigs von der Farce frei, deckt das zweite Stück darauf, drückt dasselbe fest auf die untere Platte, bestreicht die Pastetchen mit geschlagenem Ei, durchsticht sie von oben einige Male mit einer Spicknadel und backt sie in einem heißen Ofen in einer Viertelstunde gar. — Dieselben können auch, wie bei № 306, in der Form eines halben Mondes angefertigt werden.

300. Kleine Pasteten mit Fleisch-Farce für 12 Personen.

½ ℔ Kalbfleisch.
½ ℔ Schweinefl.
¼ ℔ Nierenfett.
¼ ℔ Butter.
4 Loth Champignons.
6 Chalotten.
2 Loth Brod.
1 Tasse Jus.
1 Glas Wein.

Die Chalotten werden einige Minuten in zwei Loth Butter geschwitzt, Brod, Wein, Jus, Citronensauer, die zuvor ein wenig gehackten Cappern und Sardellenbutter noch auf dem Feuer dazu gegeben und Alles mit einander recht heiß gemacht. Ist diese Masse abgekühlt, giebt man das, mit den zuvor gekochten Champignons recht fein gehackte rohe Fleisch und Fett daran, rührt die Eier mit der übrigen Butter zu Sahne und dann zur Masse,

2 Citronensauer.
4 Loth Cappern.
2 Loth Sardellenbutter.
4—6 Eigelb.
1 ganzes Ei.
Muskat.
Salz.

Diese Pasteten werden warm mit einer beliebigen Kraft-Sauce oder auch ohne Sauce zur Tafel gegeben.

worauf man das Ganze mit Salz, Muskat und, wenn es nöthig ist, noch mit Citronensauer abschmeckt.

Nun rollt man Blätterteig einen guten Messerrücken dick aus, sticht mit einem runden Ausstecher, in Größe eines Weinglases, immer zwei Scheiben davon und sticht mit einem kleineren Ausstecher aus der Mitte der einen Scheibe noch ein Stück heraus, so daß der Rand dieser Scheibe höchstens einen kleinen Finger breit bleibt. Den Boden der ganzen Blätterteig-Platte bestreicht man mit geschlagenem Ei, legt den Rand von Blätterteig darauf, drückt ihn fest auf die untere Platte, füllt den inneren Raum mit der Farce, träufelt etwas zerlassene Butter über dieselbe und backt diese Pasteten, in einem heißen Ofen, mehr von oben als von unten, gar, wozu nicht völlig eine halbe Stunde erforderlich ist.

301. Kleine Pasteten zum Garniren.

Diese Pasteten werden ebenso gemacht und mit derselben Farce gefüllt, wie bei № 300 angegeben, nur mit dem Unterschiede, daß sie im Durchmesser höchstens zwei Zoll groß sein dürfen.

Man garnirt hauptsächlich Ragouts damit.

302. Kleine Pasteten von gebratenem Fleische für 12 Personen.

Diese Pasteten können, wenn man die Farce etwas saftig bereitet, ohne Sauce gegeben werden.

Hierzu nimmt man dieselben Ingredienzien, wie bei den kleinen Pasteten mit Fleisch-Farce № 300 angegeben, nur nimmt man statt des rohen Fleisches 1½ ℔ zarten, feingehackten Kalbs- oder Schweinebraten oder Fleisch von gebratenem Geflügel. Die Pasteten werden erst abgebacken, bevor man die recht warme Farce hinein füllt.

303. Midder-Pasteten für 12 Personen.

1 ℔ Kalbsmidder
½ ℔ Butter.
¼ ℔ Schinken.
1 Loth Mehl.
6 Eigelb.,
6 Chalotten.
Muskat.

Die recht großen Stücke Kalbsmidder, welche weit zarter sind, als die kleinen, werden gewaschen, fünf bis zehn Minuten in heißem Wasser steif gemacht, einige Minuten in kaltes Wasser gelegt und dann von der Haut, den Sehnen und den Röhren befreit.

Salz.
Glace od. kräftige Bouillon.

Man giebt die Pasteten recht warm zur Tafel. Man kann noch einige Kalbszungen, in drei bis vier Stunden recht weich gekocht und in Würfel geschnitten, zu den Middern geben.

Nun belegt man den Boden einer gut verzinnten Casserolle mit magerem Schinken, giebt Butter, feingeschnittene Chalotten, Salz, Citronensauer und ein Stück Glace oder kräftige Bouillon hinein, legt die blanchirten Kalbsmidder dicht neben einander darauf und läßt dies zusammen eine halbe bis ganze Stunde gelinde schmoren. Sind die Kalbsmidder gar, nimmt man sie, so wie den Schinken, aus der Brühe, giebt das in Butter geschwitzte Mehl daran, rührt diese Sauce noch heiß mit dem Eigelb ab, gießt sie durch ein Haarsieb und verdünnt sie, wenn es nöthig, ein wenig. Hat man die Sauce noch mit Salz, Citronensauer und Muskat abgeschmeckt, legt man die in kleine Stücke getheilten Kalbsmidder hinein und füllt diese Masse recht heiß, ohne sie wieder kochen zu lassen, in die, wie schon bei № 300 gesagt, vorher gebackenen kleinen Rand-Pasteten.

Diese Pasteten werden ein wenig in der Mitte niedergedrückt oder ausgehöhlt, damit man von dem Midder-Ragout mehr hineinfüllen kann.

304. Auster-Pasteten für 12 Personen.

12—24 Austern.
1 Citronensauer.
Madeira.
2 Loth Mehl.
4 Loth Butter.
$\frac{1}{8}$-$\frac{1}{4}$ K. Bouillon.
4 Eigelb.

Die von den Bärten befreiten Austern werden in Madeira und Citronensauer auf einen Porzellanteller gelegt und auf Kohlen ein wenig steif gemacht.

Die Hühner- oder kräftige Kalbfleisch-Bouillon wird mit dem geschwitzten Mehl eine Zeitlang klar gekocht, mit dem Eigelb abgerührt und mit Citronensauer, Austerwasser, Muskatblüthe und etwas Madeira abgeschmeckt.

Nun drückt man die, wie bei № 300 beschrieben, schon gebackenen Rand-Pastetchen in der Mitte ein wenig nieder, füllt von der bündigen, heißen Sauce hinein, legt eine oder zwei Austern darauf und giebt die Pastete so heiß wie möglich zur Tafel.

305. Granat-Pasteten für 12 Personen.

$\frac{1}{2}$-1 Suppenteller Granate.
$\frac{1}{4}$-$\frac{1}{2}$ K. Bouillon.
$\frac{3}{8}$ ℔ Butter.
3—4 Loth Mehl.
6 Eigelb.
Citronensauer.

Die Chalotten und der in Würfel geschnittene Schinken werden in der Butter geschwitzt, das Mehl darüber gestreut, mit der Bouillon eine halbe Stunde leise klar gekocht und durch ein Haarsieb gegeben. Nun schmeckt man die Sauce mit Citronensauer, Salz und Muskatblüthe ab, rührt das Eigelb in die

4 Loth Schinken.
8 Chalotten.
Muskat.
Salz.

kochend heiße Brühe und schüttet die von den Schalen befreiten Granate hinein, welche aber nicht darin kochen dürfen.

Indeß muß dies Granat-Ragout recht warm in die, schon gebackenen kleinen Rand-Pasteten No. 300, nachdem diese ein wenig in der Mitte niedergedrückt sind, gefüllt werden.

306. Englische Hand-Pasteten für 12 Personen.

⅛ ℔ Topf-Rosinen
¼ ℔ Corinthen.
4 Loth Succade.
2 Loth Orangenschalen.
¼ ℔ Zucker.
⅛ ℔ Ochsenmark.
⅛ ℔ Nierenfett.
¼ Muskatnuß.
1 Tasse Rum.
Salz.
Aepfel oder Stachelbeeren.

Man kann diese Pasteten ohne Sauce, oder mit Madeira- oder Schaum-Sauce geben, oder auch Madeira mit geriebenem Zucker dabei herumreichen.

Die Topf-Rosinen werden entkernt, zerschnitten, die Corinthen sauber gewaschen und verlesen.

Das Nierenfett wird von der Haut befreit, mit dem Mark, der Succade und der candirten Orangenschale in kleine Würfel geschnitten, dann Zucker, geriebene Muskatnuß, Rum, die oben angeführten Rosinen und Corinthen dazu gegeben und Alles gehörig mit einander vermengt.

Hat man frische Aepfel, so schneidet man einen kleinen halben Suppenteller voll in kleine Würfel und giebt sie dazu, nimmt dann jedoch 1/4 ℔ Zucker mehr. Auch kann man statt derselben in Zucker eingekochte Stachelbeeren nehmen.

Diese Farce hält sich acht Tage frisch, wenn man sie in einen Topf giebt und diesen mit einer Blase versieht; verbraucht man dieselbe frisch, so kann man nach Verhältniß ein wenig dicken saueren Rahm dazu geben.

Will man die Pasteten backen, so sticht man mit einer Form, die die Größe eines großen Bierglases hat, von dünn ausgerolltem Blätterteig runde Scheiben aus, legt einige Theelöffel voll Farce darauf, bestreicht die eine Hälfte des Teigs am Rande mit geschlagenem Ei, deckt die andere Hälfte darüber und drückt den Rand fest zusammen, so daß die Pasteten die Form eines halben Mondes erhalten. Nun bestreicht man die Pasteten mit geschlagenem Ei, macht mit einem spitzen Messer oben einige Einschnitte darin, backt sie in einem heißen Ofen in einer Viertelstunde gar und giebt sie warm zur Tafel.

Anmerk. Die großen Pasteten, die jetzt weniger als in früheren Jahren beliebt sind und ihrer Beschaffenheit nach viel Zeit und Umstände erfordern, sind hier nicht angeführt worden. Indessen kann man jedes beliebige Ragout auf eine sehr einfache Weise als große Pastete geben, wenn man dasselbe auf einer Schüssel anrichtet und mit einem sogenannten blindgebackenen Pastetendeckel versieht, der auf folgende Weise bereitet, geformt und gebacken wird:

Zum Anrichten des Ragouts wählt man eine etwas tiefe Pastetenschüssel, die ihrer Größe nach 12 bis 14 Zoll im Durchmesser hat, wickelt weiches Papier in der Form einer

halben, etwas flachen Kugel, kleiner als die eben angeführte Schüssel, zusammen und legt diesen Papierballen auf ein größeres Back-Blech. Hierauf schneidet man aus dem dünn ausgerollten Blätterteige eine runde Platte, zwei bis drei Zoll größer als die Porzellanschüssel, bestreicht den Rand derselben an beiden Seiten einen Fingerbreit mit geschlagenem Ei, legt den Blätterteig behutsam über den Papierballen und drückt den äußersten Rand desselben fest auf das Back-Blech, damit er im Backen die beabsichtigte Form behält.

Nun legt man auf den Rand noch einen fingerbreiten Streifen Blätterteig, verziert den Pastetendeckel nach Belieben mit Blätterteig-Streifen, streicht noch einmal von dem geschlagenen Ei darüber und backt ihn in einer Viertel- bis halben Stunde in einem heißen Ofen gar.

Ist der Blätterteig nun ein wenig abgekühlt, löst man ihn behutsam von dem Bleche und legt ihn, wenn man die Pastete anrichten will, kalt oder warm über die mit dem Ragout angefüllte Schüssel.

Zu diesen Pasteten eignen sich folgende Ragouts am besten: Braunes Ragout № 63, Hummer-Ragout № 135, Hühner-Ragout № 67, Kücken-Fricassée № 68, Kalbfleisch-Fricassée № 69 u. s. w.; doch müssen diese Ragouts so fein und kräftig wie möglich zubereitet und abgeschärft werden.

Verschiedene kleine

Fleisch-, Mehl-, Brod- und Eierspeisen.

307. Beefsteaks.

3 ℔ Fleisch.
¼—½ ℔ Butter.
Salz.
Jus.

Die genannten Beefsteaks können, statt in der Pfanne, auch auf einer Roste gebraten werden. Nachdem man dieselben, wie hieneben gesagt, geklopft und gesalzen, taucht man sie in zerlassene Butter und läßt sie vier bis fünf Minuten an beiden Seiten auf der

Wählt man hierzu von einem großen, fetten, jungen Ochsen den sogenannten Mürbebraten, welcher sich unter der Niere befindet, so ist dieser frisch geschlachtet, wenn auch noch warm, zu Beefsteaks am zartesten.

Der Mürbebraten wird von der Haut befreit, in fingerdicke Stücke geschnitten, an beiden Seiten nur wenig mit einem hölzernen Schläger geklopft und auf einer Seite mit ziemlich vielem Salze bestreut, worauf man die Fleischstücke dicht auf einander legt und bis zum Gebrauche bei Seite stellt.

Nun wird ein Theil der Butter in einer Pfannkuchenpfanne hochbraun gemacht und, wenn diese in vollem Braten ist, die Beefsteaks schnell neben einander hineingelegt und auf raschem Feuer bei einmaligem Umwenden, je nachdem man dieselben mehr oder weniger gar liebt, zwei bis drei Minuten gebraten.

Roste über Kohlen braten.

Liebt man die Chalotten nicht, so kann man die Beefsteaks auch ohne dieselben machen.

Zu den hieneben genannten Beefsteaks eignen sich am besten gekochte oder gebratene Kartoffeln oder Spiegel-Eier.

Wenn die Beefsteaks aus der Pfanne genommen sind, werden die feingehackten Chalotten eine Minute in der Butter geschwitzt und die Sauce so heiß über die Beefsteaks gegossen.

Dann läßt man noch mit einigen Löffelvoll Jus oder Bouillon das etwa Angesetzte in der Pfanne einige Minuten loskochen und giebt dies unter die Beefsteaks. Statt der Bouillon kann man auch kaltes Wasser nehmen.

Statt des Mürbebratens nimmt man auch das beste, schiere, sogenannte Beefsteaksstück, aus der Lende, eines schon wenigstens vier Tage vorher geschlachteten jungen Ochsen, schneidet fingerdicke, große Scheiben davon, klopft dieselben mit einem hölzernen Schläger an beiden Seiten ziemlich mürbe, theilt die großen Scheiben in Beefsteaks beliebiger Größe und behandelt und brät sie, wie oben gesagt. Dies Fleisch wird mehr als der Mürbebraten geklopft.

Nun nimmt man Jus oder, in Ermangelung derselben, einen Theil Bouillon, giebt Soya, Sardellenbutter und etwas Citronensauer daran, gießt diese Sauce unter alle Arten Beefsteaks und dann die Butter, worin die Beefsteaks gebraten, über dieselben. Richtet man die Beefsteaks einzeln an, so giebt man jedesmal von dieser Sauce einen Theelöffel voll darunter und einen halben Eßlöffel voll von der braunen Butter darüber.

Da diese Brühe sich mehrere Tage hält, kann man sie schon im Voraus mischen und sie dann beim Anrichten der Beefsteaks auf die angegebene Art verwenden.

In der Regel werden die Beefsteaks nicht panirt, doch kann dies auch geschehen; sie werden dann mit geschlagenem Ei bestrichen, nur dürftig mit Zwieback oder geriebenem Brode bestreut und einige Minuten, bei einmaligem Umwenden, in brauner Butter auf raschem Feuer gebraten. Diese Beefsteaks können auch bei Gemüse gegeben werden, und sind, wenn man sie mit Aufmerksamkeit und nicht zu lange brät, oft saftiger als die zuerst genannten. Man kann diese letzten Beefsteaks mit einer beliebigen, kräftigen Sauce geben.

308. Rump-Steaks.

2 ℔ Fleisch.
½ ℔ Butter.
12 Chalotten.

Der Mürbebraten von einem frisch geschlachteten Ochsen wird, wie bei № 307 gesagt, in Scheiben geschnitten, geklopft und

Die gebackenen Hühner können auch ohne Sauce bei Wirsing, Blumenkohl, Spinat u. s. w. als Beilage gegeben werden.

dick mit der, schon bei den Croquets №. 272 beschriebenen, dicken Sauce, panirt sie nun noch einmal recht stark mit geschlagenem Ei und geriebenem Brode und backt die Stücke in so vielem Backfette, daß sie darin schwimmen können, hellgelb.

Nun gießt man auf eine Schüssel die Sauce-Remoulade, richtet auf dieser kalten Sauce die warmen Hühner an und giebt sie zur Tafel.

325. Gebackene Hühner auf andere Art.

Backfett.
Eier.
Brod.

Nachdem die Hühner in der Bouillon recht mürbe gekocht, in sechs bis acht Stücke getheilt und so viel wie möglich von den Knochen befreit sind, taucht man dieselben noch warm in geschlagene Eier, bestreut sie mit geriebenem Brode und backt sie in einer Pfannkuchenpfanne, in ziemlich vielem Fette oder Butter, auf raschem Feuer hellbraun.

Man giebt die gebackenen Hühner zum Gemüse oder, wie die oben genannten, mit Sauce-Remoulade.

326. Gebackene Hähnel.

Backfett.
Mehl.
Eier.
Zwieback.
Salz.

Man richtet die Hähnel mit gebackener Petersilie an und giebt braun gemachte Butter, wozu noch Jus gegossen ist, oder auch eine beliebige Kraftsauce dabei herum.

Die Hähnel werden 12 bis 24 Stunden vorher geschlachtet, trocken gerupft, gesengt, mit lauwarmem Wasser und Roggenmehl gerieben, mit kaltem Wasser recht sauber abgewaschen, abgetrocknet und bis zum Gebrauche in den Keller gehangen.

Will man die Hähnel nun backen, schneidet man den Hals, die Beine und ein Glied des Flügels davon, nimmt die Hähnel nicht aus, sondern löſt nach ihren Muskeln die Schenkel, Brust und Flügel ab und schneidet die Brust, im Falle sie zu groß ist, in zwei Theile.

Diese fünf Stücke werden mit wenigem Salze bestreut, mit Mehl bepudert, mit Ei und geriebenem Brode panirt und in vielem Backfett, so daß sie fast darin schwimmen, in drei Minuten hellgelb gebacken. Dieselben sind am zartesten und saftigsten, wenn sie am Knochen noch nicht ganz gar sind; denn backt man sie zu lange, so werden sie trocken.

327. Marinirte gebackene Hähnel.

Die Hähnel werden, wie oben, in vier bis fünf Stücke getheilt, in die Marinade №. 171 gelegt oder gut mit derselben

bestrichen und einige Stunden später ebenso panirt und gebacken, wie die vorigen №. 326.

328. Carbonade von Fischen.

2 ℔ Fischfleisch.
½ ℔ frisch. Speck od. Nierenfett.
3 ganze Eier.
2 Eigelb.
¼ ℔ Brod.
¼ ℔ Butter.
Weißer Pfeffer.
1 T. fette Bouillon.
Muskatnuß.
Salz.

Die Butter, Bouillon und Eier werden auf dem Feuer zusammen abgerührt und wenn dies kalt geworden, das von den Gräten befreite, rohe, sehr fein gehackte Fischfleisch mit dem Nierenfette und Gewürz dazu gegeben.

Nun formt man von dieser Farce kleine Carbonaden, steckt statt des Knochens eine der größten Gräten in dieselben, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, panirt sie an beiden Seiten mit Ei und geriebenem Brode, drückt sie noch ein wenig fester zusammen und brät die Fisch-Carbonaden in einer Pfannkuchenpfanne, bei einmaligem Umwenden, in wenigen Minuten hellgelb.

329. Fisch-Fricandellen.

Alle Fisch-Farcen bedürfen viel Fett.

Die Fisch-Fricandellen werden von derselben Farce, wie oben bei №. 328 angegeben, bereitet; man kann hierzu auch das Fleisch von beliebigen gekochten Fischen nehmen, macht von der Farce kleine längliche Klöße, panirt dieselben mit Ei und Brod und brät sie in zehn Minuten hellgelb; oder man giebt der Farce die Form der Klops, panirt sie und brät sie in wenigen Minuten hellgelb.

330. Fisch-Würste.

Man garnirt Gemüse und Ragouts damit.

Von der Fisch-Farce №. 328 formt man fingerlange Würste, panirt dieselben mit Ei und geriebenem Brode und brät sie in brauner Butter in wenigen Minuten hellbraun.

331. Saucissen

von Fisch-Farce.

Farce № 328.
Suppenfett.
Thymian.
Bouillon.
Butter.

Will man den Saucissen eine braune Farbe ge-

Man giebt zu der Fisch-Farce №. 328 noch eine Tasse voll Suppenfett und ein wenig Thymian, giebt dieselbe vermittelst einer Sprütze in gereinigte Hammeldärme, die man jedoch nicht zu voll füllen darf, macht hiervon eine Saucissen-Kette, indem man dieselbe einen kleinen Finger lang über einander schlingt, und hält die Kette dann einen Augenblick in kochende Bouillon oder

ben, so nimmt man statt der Bouillon einen Löffel voll Soya oder Jus und streut ein wenig Brodkrumen darüber.

Wasser, damit die Därme, wo sie über einander geschlungen sind, sich zusammen ziehen.

Wenn die Saucissen nun kalt geworden sind, schneidet man die Glieder durch, so daß das Ganze in kleine Würstchen zerfällt, und dünstet dieselben einige Minuten in Butter, wozu man noch ein wenig Bouillon gegeben.

Anmerk. Alle genannten Gerichte von Fisch-Farce giebt man für sich, oder auch mit eingesetzten Gurken und Chalotten, oder richtet sie zum Gemüse an. Auch kann man dieselben mit einer beliebigen Sauce geben, wie zu № 154, 149, 169.

332. Saucissen.

3 ℔ Schweinefl.
2 ℔ Schweinsrückenfett.
Pfeffer.
Salz.

½ ℔ Brod.
⅛-¼ K. Weißwein.
Muskat.

Das magere Schweinefleisch, nebst dem frischen Rücken-Speck, oder so viel recht fett durchwachsenes Schweinefleisch, daß der angegebene Speck dadurch ersetzt wird, hackt man recht fein, nachdem dasselbe von allen Häuten und Sehnen befreit ist, giebt nicht zu viel Salz und Pfeffer dazu und sprützt die Masse in Schaafdärme, worauf man weiter damit verfährt, wie schon № 231 angegeben.

Zur Veränderung giebt man noch in diese Farce das in Wein getauchte Weißbrod, nebst ein wenig Muskatblüthe, und verfährt dann weiter, wie oben.

Die Saucissen giebt man am häufigsten in Ragouts und Suppen, worin sie nur zwei bis drei Minuten gekocht werden, oder man brät sie auch einen Augenblick in braun gemachter Butter und garnirt sie um Gemüse.

333. Bratwurst.

6 ℔ Schweinefl.
6 Nelken.
¼ Loth Pfeffer.
Salz.

---

6 ℔ Schweinefl.
½ ℔ Brod.
¼ ℔ Butter.
12 Chalotten.
3 Eier.
3 Eigelb.
2 Tassen Bouillon.
Muskatnuß.
Pfeffer.
Salz.

Das sehr fett durchwachsene Schweinefleisch, welches fast eben so viele Fetttheile als Fleisch haben muß, wird von allen Häuten und Sehnen befreit, sehr fein gehackt, mit dem Gewürz und wenigem Salze vermischt und dann in Schweins- oder Rindsdärme gefüllt. Man macht die Würste so lang wie möglich und bindet sie nicht zu.

Will man sie nun braten, legt man sie in eine verzinnte Casserolle in braun gemachte Butter, ringförmig um einander, dicht zusammen, gießt ein wenig Bouillon oder Wasser dazu und läßt dies in einer Viertelstunde abkochen, damit die Würste gebraten erscheinen.

Alle Würste, welche gebraten werden, dürfen nur wenig gesalzen sein.

Auf andere Art.

Die sehr fein gehackten Chalotten werden in der Butter geschwitzt und das Brod, die Bouillon, Eier und Gewürz noch auf dem Feuer dazu gerührt. Wenn diese Masse gehörig abgekühlt ist, wird das von allen Sehnen befreite und sehr fein gehackte Fleisch dazu gegeben, wie oben gesagt, in Schweins- oder Rindsdärme gefüllt und diese Würste demnächst gebraten.

Man giebt die Bratwurst gewöhnlich zu Kohl, Wirsing, zu Kartoffeln oder zu Kartoffel-Muß.

334. Marinirte Häringe.

Die besten Voll-Häringe werden ausgenommen und eine bis zwei Stunden in Milch und Wasser gelegt, dann den Rücken entlang eingeschnitten, die Haut an beiden Seiten abgezogen, der Rückgrat nebst den Gräten an beiden Seiten vorsichtig losgetrennt, so daß jede Hälfte unbeschädigt bleibt, in kleine schräge, fingerbreite Streifen geschnitten und einige Stunden in wenig Essig oder Citronensauer und viele gehackte Chalotten gelegt. Dann, von den Chalotten befreit, werden diese Häringe auf einer Schüssel angerichtet, mit hartgekochten Eiern garnirt, zu Kartoffeln mit der Schale gegeben, auch Kartoffel-Salat damit garnirt u. s. w.

Auf andere Art.

Auch schneidet man den einige Stunden gewässerten, nicht marinirten, von der Haut befreiten Häring in vier schräge Stücke, giebt denselben auf einer mit Weintraubenblättern belegten Schüssel mit Kopf und Schwanz seine frühere Gestalt wieder und reicht ihn beim Gemüse herum.

335. Verlorne Eier.

Nachdem die Eier, wie bei № 277 angegeben, gekocht, putzt man dieselben sauber ab und richtet sie auf einer Schüssel mit Cappern-, Sardellen- oder Petersilien-Sauce an.

436. Weichgekochte Eier.

Die Art und Weise, die Eier weich zu kochen, ist schon bei № 279 genau angegeben. Man giebt hierbei ähnliche Saucen wie bei den verlornen Eiern.

337. Spiegel-Eier.

Dieselben werden, wie schon in № 278 genau angegeben, bereitet, zu Carbonaden, Beefsteaks u. s. w. gegeben und auch um Gemüse garnirt.

338. Hartgekochte Eier.

Dieselben werden, wie in № 280 gesagt, gekocht, in zwei Theile oder in Scheiben geschnitten und auf einer Schüssel über einer Senf-Sauce angerichtet, oder man giebt zerlassene Butter, Senf und kräftige Jus, mit Salz und Citronensauer geschärft, darunter.

Man kann auch statt der genannten Sauce, Chalotten in Butter schwitzen, eine Messerspitze voll Mehl, Pfeffer und Salz dazu geben, Alles mit einer Tasse voll Bouillon einige Male aufkochen, zuletzt noch ein Stückchen kalte Butter daran rühren und diese Sauce unter die Eier anrichten, worauf man noch ein wenig gehackte Petersilie oder Schnittlauch darüber streut.

339. Rührei.

10 Eier.
5 Löffel süßen Rahm oder Milch.
Weißer Pfeffer.
Salz.
2—4 Loth Butter.

Will man Bückinge dazu geben, befreit man dieselben von den Gräten, bricht sie in Stücke und richtet diese, nachdem man sie in zerlassener Butter gehörig erwärmt, unter das Rührei an. Man kann auch einen Theil Granate, nachdem dieselben von den Schalen befreit worden, zu dem Rührei mischen.

Der süße Rahm, die Eier, nebst Salz und Pfeffer, werden tüchtig mit einander geklopft.

Wenn die Butter in einer verzinnten Casserolle zergangen, gießt man die geschlagenen Eier hinein und zieht mit einem hölzernen Löffel streifenweise bis an den Boden der Casserolle durch die Masse, so daß das Rührei nicht zerrührt wird, sondern sich in ziemlich große Stücke theilt. Ist die Hitze zu stark, so zieht man die Casserolle öfterer vom Feuer, damit das Rührei ja nicht hart, nur einigermaßen consistent wird, nimmt es schnell mit einem dazu bestimmten, breiten flachen Blechlöffel aus der Casserolle, richtet es auf einer Schüssel an und streut gehackten Schnittlauch darüber.

Man kann zu dem Rührei Mancherlei hinzufügen, wie z. B. recht zarten, geräucherten, rohen oder auch gekochten Schinken, in ganz kleine Würfel geschnitten, mischt man zum Rührei, wenn dasselbe aus der Casserolle genommen wird; oder: man schneidet ganz dünne Scheiben rohen Schinken, wälzt diese in Mehl und macht sie, bei einmaligem Umwenden in Butter, in einer Mi-

nute nur warm, denn läßt man den Schinken ein wenig zu heiß werden, so wird er hart und ungenießbar. Mit diesen Schinkenscheiben garnirt man dann das Rührei.

Statt des Schinkens können auch dünne Scheiben Sommerwurst genommen werden.

340. Omelettes soufflées.

Zu 2 bis 3 Omelettes.
8 Eier.
2 Löffel Zucker.
$\frac{1}{8}$ Citronenschale.
4—6 Loth frische Butter.

Man kann diese Eiermasse auch in einer Kumme oder Springform sehr rasch in zehn Minuten backen.
Die Omelettes müssen, nachdem sie angerichtet sind, schnell zur Tafel gefördert werden.

Die Eidotter werden mit dem Zucker fünf bis zehn Minuten gerührt. Währenddeß schlägt man das Eiweiß zu einem steifen Schaum, läßt die Butter in einem irdenen Topfe schmelzen, befreit sie von Schaum und Bodensatze, giebt einen guten Löffel voll von dieser gereinigten Butter in die Omelettenpfanne und setzt diese auf ganz wenig Kohlen oder auf eine nicht zu heiße Platte.

Nachdem nun das Eigelb behutsam mit dem Eischnee durchzogen, giebt man von der Masse in die noch weiße, aber heiße Butter, breitet dieselbe mit einem dazu bestimmten Blechmesser gehörig in der Pfanne aus und untersticht sie mit demselben, damit der Grund der Masse nach oben kommt. Haben die Omelettes die Butter nach sich gezogen und sind sie an der einen Seite nur hellgelb gebacken, wozu, da dies sehr langsam geschehen muß, ungefähr drei Minuten erforderlich sind, stellt man die Pfanne, wenn man es haben kann, nur eine Minute in einen heißen Ofen oder unter einen Tortenpfannendeckel mit Kohlen, so daß die Masse, welche oben nicht gebacken ist, sich ein wenig setzt.

Nun giebt man einen Theelöffel voll in kleine Stücke getheilte Johannistrauben-Gelée auf die eine Hälfte der Omelette, schlägt die andere Hälfte darüber, bestreut sie mit etwas Zucker und läßt sie so, halbmondförmig, auf eine Schüssel gleiten.

341. Omelettes mit Obst.

№ 1.
8 Eier.
$\frac{1}{2}$ K. Milch.
8 Loth Mehl.
Butter.

№ 2.
7 Loth Mehl.
8 Eier.

Das Mehl wird mit ein wenig Milch glatt gerührt und dann die 8 geschlagenen Eier mit der übrigen Milch dazu gegeben.

Oder man klopft die unter №. 2 genannten 8 Eier tüchtig durch, rührt das Mehl zu den Eiern und giebt dann erst die Milch dazu.

½ K. Milch.
Butter.

Man kann zu den Omelettes auch halb Milch und halb Wasser nehmen.

Nun macht man die Butter in einer Omelettenpfanne recht braun, und wenn dieselbe in raschem Braten ist, giebt man zur Zeit, je nachdem die Omelettenpfanne groß ist, eine bis anderthalb Obertassen voll von der Masse hinein, backt die Omelettes, bei einmaligem Umwenden, auf starkem Feuer braun, legt einige Theelöffel voll Johannistrauben-Gelée, eingemachte Stachelbeeren oder Bickbeeren (schwarze Heidelbeeren) auf die eine Hälfte der Omelette, deckt die andere Hälfte darüber, streut ein wenig Zucker darauf und giebt sie zur Tafel.

Man kann die ganze Omelette auch mit wenigem Obste belegen und dann eine Omelette darüber decken.

342. Kräuter Omelettes.

12 Eier.
6 Löffel Rahm.
Butter.
Salz.
2 Loth Champignons.
4 Chalotten.
Esdragon.
Schnittlauch.
Weißer Pfeffer.

Ehe man diese Omelettes aufrollt, kann man auch noch etwas Parmesankäse darüber streuen.
Die Omelettes können auch ohne Champignons gebacken werden.

Die Eier werden mit dem süßen Rahm oder Milch und dem nöthigen Salze geschlagen.

Die Champignons werden in sehr kleine Würfel geschnitten, mit den Chalotten in sehr wenig Butter einige Minuten geschwitzt und dann die übrigen Kräuter dazu gegeben, worauf man dies zu den mit dem Rahm geschlagenen Eiern schüttet.

Nun läßt man in einer Omelettenpfanne ein bis zwei Loth frische Butter zergehen, gießt von der Masse höchstens einen halben Finger dick hinein und läßt diese, bei immerwährendem Drehen, in der Pfanne fortlaufen.

Diese Omelettes werden nur an einer Seite gebacken und sind hierzu, bei wenig Hitze, nur zwei bis drei Minuten erforderlich. Man schüttet die Omelettes aus der Pfanne auf einen Bogen Papier, hebt diesen an einer Seite ein wenig in die Höhe und läßt erstern auf diese Weise zusammen rollen oder man richtet sie, einmal zusammengeschlagen, halbmondförmig an.

343. Apfel-Pfannekuchen.

6 Eier.
⅜ K. Milch.
6 Loth Mehl.
⅜ ℔ Butter.
Zucker.
Aepfel.

Diese Pfannkuchen-Masse reicht für zwei bis drei Pfannkuchen hin

Große säuerliche Aepfel werden geschält, in einen halben Finger dicke, runde Scheiben geschnitten und in einer Pfannkuchenpfanne in hellbraun gemachter Butter, zugedeckt, gar gebraten, worauf man sie aus der Pfanne nimmt und mit Zucker bestreut.

Das Mehl wird mit ein wenig Milch glatt gerührt und dann die übrige Milch nebst den geklopften Eiern dazu gegossen.

Nun giebt man zwei bis drei Loth Butter in eine Pfann-

kuchenpfanne, gießt, wenn diese braun und im vollen Braten ist, je nachdem man die Pfannkuchen dicker oder dünner liebt, von der Masse hinein, legt von den Aepfeln nach Belieben darauf, sticht einige Male mit einem Messer durch den Teig und backt den Pfannkuchen, bei einmaligem Umwenden, auf raschem Feuer, mit der gehörigen Butter, weder zu fett noch zu trocken, hellbraun, worauf man ihn auf eine Schüssel schüttet und mit ein wenig Zucker bepudert.

344. Apfel-Pfannekuchen auf andere Art.

Die Pfannkuchen werden, wie oben gesagt, gebacken und beim Anrichten mit Zucker bestreut.

Die Borsdorfer oder Prinz-Aepfel werden geschält, in vier Stücke getheilt, vom Kernhause befreit, so fein wie möglich in Scheiben geschnitten und, nachdem sie in einem irdenen Topfe in einigen Loth Butter und Zucker fast gar gedünstet, in die wie oben angerührte Pfannkuchenmasse geschüttet.

345. Zwetschen-Pfannekuchen.

8 Eier.
½ K. Milch.
8 Loth Mehl.
Butter.
Zwetschen.

Die angegebene Masse reicht für zwei bis drei Pfannkuchen hin.

Die frischen Zwetschen werden von den Steinen befreit und mit Zucker in einer Viertelstunde gar gedünstet.

Das Mehl wird mit ein wenig Milch glatt gerührt und die übrige Milch, nebst den für sich geschlagenen Eiern dazu gegeben.

Nun läßt man Butter in einer Pfannkuchenpfanne braun werden, gießt, nach der Größe der Pfanne, eine bis zwei Tassen voll von der Masse in die stark bratende Butter und backt den Pfannkuchen, bei einmaligem Umwenden, auf raschem Feuer braun.

Von den gekochten Zwetschen legt man nicht zu viel darauf, deckt noch einen Pfannkuchen darüber und bestreut ihn beim Anrichten mit Zucker.

346. Bickbeeren-Pfannekuchen.

8 Eier.
7 Loth Mehl.
½ K. Milch.
Butter.
Bickbeeren.

Die Bickbeeren oder schwarzen Heidelbeeren werden mit Zucker gekocht, die Pfannkuchen, wie bei No 345 angegeben, angerührt und gebacken, die Bickbeeren Messerrücken dick auf einen Pfannkuchen gestrichen, ein zweiter Pfannkuchen darüber gelegt und beim Anrichten mit Zucker bestreut.

347. Gebackene Apfelschnitte.

Man bestreut sie mit Zucker und

Große säuerliche Aepfel werden in einen halben Finger dicke Scheiben geschnitten, in die vorn im Buche beschriebene Klare

giebt sie noch warm zur Tafel.

getaucht und sehr rasch in Backfett oder in einer Pfannkuchenpfanne in vielem Fett und Butter hellbraun gebraten.

348. Arme Ritter.

½ ℔ Brod.
8 Eier.
½ Q. Milch.
Salz.
Zucker.
Canehl.

Mit diesen warmen Armen Rittern garnirt man Gemüse.

Das Weißbrod wird in einen kleinen Finger dicke Scheiben von beliebiger Größe geschnitten, die Eier werden mit der Milch, ein wenig Salz und Zucker geklopft und über die Brodscheiben gegossen, welche man eine halbe bis ganze Stunde damit zurückstellt.

Darauf macht man Butter in einer Pfannkuchenpfanne hochgelb, legt die geweichten Brodscheiben dicht neben einander hinein und läßt dieselben, bei einmaligem Umwenden, in wenigen Minuten hellbraun werden.

Man kann die Armen Ritter mit Obstsauce, Johannistrauben-Gelée oder der rothen Weinsauce mit Corinthen geben, in welchem Falle man sie mit Zucker und Canehl bestreut.

349. Reisbrei.

1 ℔ Reis.
2 Q. Milch.
2 Loth Butter.
Salz.
Zucker.
Canehl.

Beobachtet man das Verfahren beim Reisbrei genau, wie angegeben, so ist das Quantum Milch hinreichend.

Der Reis wird erst mit kaltem Wasser gewaschen, mit vielem weichen Wasser zu Feuer gesetzt und einige Minuten gekocht, dann in kaltes Wasser gegeben und auf einen Durchschlag geschüttet.

Währenddeß wird die frische Milch schnell in's Kochen gebracht, dann erst der gereinigte Reis hinein gegeben und, wo möglich ohne denselben zu rühren, fortwährend im Kochen gehalten, so daß er nach einer halben Stunde noch ganz, doch saftig und recht weich ist. Man nimmt ihn dann sofort vom Feuer, damit er nicht breiig wird, giebt Salz und kalte Butter daran und bestreut ihn beim Anrichten mit Zucker und Canehl.

350. Reismehl-Brei.

1 ℔ Reismehl oder Grieß.
1 Q. Milch.
1 Q. Wasser.
3 Loth Butter.
Zucker.
Salz.

Man kocht die Milch und das Wasser zusammen, streut das Grieß trocken hinein, läßt dies bei immerwährendem Rühren fünf Minuten kochen, giebt Salz und kalte Butter daran und streut beim Anrichten Zucker und Canehl darüber.

Statt des Grieß kann man auch Eiergrütze oder Reismehl nehmen.

351. Baierische Nudeln.

1 ℔ Mehl.
5 Eier.
Salz.

Die Nudeln müssen recht warm zur Tafel gegeben werden. Man reicht geriebenen Parmesankäse dabei herum und giebt sie zu warmem oder kaltem gekochten Schinken, Roastbeef oder auch zu beliebigen Braten. Da die Bereitung der Nudeln viel Zeit erfordert, so kann man dieselben bis auf das Schneiden Tags zuvor bereiten und im Keller zugedeckt zurückstellen.

Das beste Weizenmehl wird auf ein Backbrett gelegt, in die Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die frischen, mit ein wenig Salz geklopften Eier hinein geschüttet und vermittelst eines breiten Messers so viel als möglich mit dem Mehl vermischt. Dann wird der Teig wenigstens eine halbe Stunde mit Fleiß geknetet und durchgearbeitet, bis derselbe eine recht glatte, feste Masse bildet und Blasen zeigt, — denn nur durch das lange und viele Kneten werden die Nudeln vorzüglich gut, — rollt den Teig nun in die Länge, schneidet sechs bis acht Theile davon, rollt diese so dünn wie möglich, wie ein Blatt aus, etwa in der Größe eines Bogen Papiers, und legt sie eine halbe Stunde auf eine Serviette, damit sie abtrocknen und beim Schneiden nicht zusammen kleben.

Diese ausgerollten Stücke Teig werden dann noch einmal der Länge nach getheilt, demnächst auf einander gelegt und in Strohhalm breite Stücke geschnitten. Nun bringt man in einem großen Topfe viel Wasser mit dem gehörigen Salze in's Kochen, schüttet die geschnittenen Nudeln hinein und läßt sie fortwährend eine Stunde kochen, denn durch dies lange Kochen werden sie dick und zart. Haben die Nudeln eine Stunde lang gekocht, werden sie auf einen Durchschlag geschüttet, von allem Wasser befreit, recht heiß auf einer Schüssel angerichtet, mit geriebenem Brode bestreut und mit hellbraun gebratener, noch glühendheißer Butter übergossen, so daß diese, wenn man sie über die Nudeln gießt, kreischt und zischt.

352. Gebackene Nudeln.

1 ℔ Mehl.
5 Eier.
Salz.

⅛ ℔ Butter.
½ Loth Pfeffer.
½ ℔ Schinken.
⅛ Q. Rahm.
Glace.
Salz.
2 Loth Parmesankäse.
Zwieback.

Die Nudeln werden von dem Mehl und Eiern ebenso gemacht und gekocht, wie № 351 angegeben, und auf einen Durchschlag geschüttet. Ist das Wasser nun rein abgeträufelt, giebt man die Nudeln, nebst der Butter, Pfeffer, einem Stücke kräftiger Glace, Rahm und dem noch fehlenden Salze, in einen Topf, schwenkt Alles gehörig durch, füllt von dieser Masse einen Fingerbreit hoch in mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Porzellan= oder Blechformen, streut geräucherten gekochten, in kleine Würfel geschnittenen Schinken darüber, legt wieder Nudeln darauf und fährt in dieser Weise fort, bis die

Man kann hierzu auch Tags zuvor übrig gebliebene Nudeln benutzen.

Formen voll sind. Oben auf die Nudeln streut man Parmesankäse und gestoßenen Zwieback, legt ein wenig Butter darauf und läßt sie nun eine halbe Stunde im Ofen backen.

Man giebt geriebenen Parmesankäse oder auch die Petersilien-Sauce № 148 dabei herum.

353. Italienische Röhren-Nudeln.

1 ℔ Nudeln.
2 K. Bouillon.

¼—⅜ ℔ Butter.
½ ℔ Schinken.
2 Loth Parmesankäse.
4 Eigelb.
¼ K. Rahm.
Salz.
Zwieback.

Man giebt diese Nudeln recht warm zur Tafel und reicht geriebenen Parmesankäse dabei herum.

Die Italienischen Röhren-Nudeln suche man so frisch wie möglich und von der Dicke eines kleinen Fingers zu bekommen. Dieselben werden mit kaltem Wasser gewaschen, dann einige Minuten in heißes Wasser gegeben und auf einen Durchschlag geschüttet.

Währenddeß bringt man ungefähr zwei Kannen schwache, gehörig gesalzene Bouillon in's Kochen, giebt die Nudeln hinein, kocht sie darin eine bis zwei Stunden, bis sie recht mürbe sind, schüttet sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag, dann auf ein Back- oder Nudelnbrett und schneidet sie in einen guten Zoll lange Stücke. Man schwenkt sie mit der Butter, geschlagenen Eiern und Rahm in einem Topfe durch, legt sie, wie bei № 352 gesagt, mit dem in Würfel geschnittenen gekochten Schinken schichtweise in eine mit Butter ausgestrichene Kumme, streut oben auf Parmesankäse und geriebenes Brod, träufelt Butter darüber und backt diese Nudeln wie die vorigen.

Man kann die Nudeln auch wie den Nudeln-Pudding № 205 mit Milch, Eiern, Mehl u. s. w. bereiten.

Braten.

354. Rindsbraten.

Hat man nicht hinreichend Sauce, so gießt man zu dem Fond des Bratens, nachdem man von demselben das Fett abgenommen, noch etwa vorhandene Jus und giebt diese Sauce in einer Saucière beim Braten herum, den man vom Papier und den Fettstückchen befreit und auf einer Schüssel anrichtet.

Von einem schon wenigstens vier Tage zuvor geschlachteten jungen Ochsen wird das Rückenstück mit dem Mürbebraten dicht an der Lende weggehauen, schnell mit kaltem Wasser recht sauber abgewaschen, getrocknet und an einen Spieß gesteckt. Nun bestreut man es mit Salz, belegt es so viel wie möglich mit vom Rindfleisch abgeschnittenen Fettstückchen und bewickelt es mit Papier und Bindfaden.

Nachdem in eine eiserne Bratmaschine, in der Form einer Tonne, an beiden Seiten in die Röhren viel Kohlen=, Holz= oder Torf=Feuer gelegt ist, hängt man den Braten hinein und läßt ihn, bei sehr fleißigem Begießen, mit dem sich darunter befindenden Fette gewöhnlich drei bis vier Stunden braten. Das fleißige Begießen ist eine Hauptsache, da das Fleisch sonst trocken wird.

355. Rindsbraten auf andere Art.

Butter oder Fett.
Jus.
Salz.

Den Rindsbraten kann man auf dieselbe Weise auch in einem Brattopfe braten, auf dessen Deckel man dann Kohlen legt.

Das dicke Rippenstück, ein Mürbebratenstück oder das Schwanzstück von einem vier bis fünf Tage zuvor geschlachteten jungen Ochsen legt man in eine Bratpfanne auf vieles, vom Rindfleische abgeschnittenes Fett und gießt einige Tassen Wasser darunter, weil der Braten erst, nachdem er einige Zeit gebraten hat, zum Begießen Sauce bekommt. Nach einer Stunde wird das Fleisch gehörig gesalzen und bei fleißigem Begießen in zwei, drei bis vier Stunden gar gebraten. Die Sauce wird, wie oben gesagt, vom Fette befreit und mit noch so viel Jus vermischt, als nöthig ist.

Ist das Fleisch nicht alt geschlachtet, so klopft man den Braten tüchtig mit einem hölzernen Schläger. Doch ist es besser, wenn das Fleisch von Natur zart ist, denn es verliert an Saft, wenn es geklopft werden muß. Nimmt man Butter, so wird dieselbe, bevor der Braten hineingelegt wird, braun gebraten.

356. Kalbsbraten.

½ ℔ Butter.
Suppenfett.

Von einem fetten Kalbe, welches wenigstens drei bis vier Tage zuvor geschlachtet und an einem kühlen Orte oder in einem

Jus.
Salz.

Die unter dem Braten befindliche Sauce wird vom Fette befreit, mit brauner Jus vermehrt, durch ein Sieb gegossen und beim Braten in einer Saucière angerichtet.
Man darf nicht versäumen, die Butter zu diesem Braten vorher vom Salze zu befreien und auszuwaschen, indem dadurch die Sauce an Geschmack gewinnt.

Eiskeller gehangen hat, wird die Keule, wovon der Beinknochen und das Nierenstück abgehauen, fünf Minuten mit einem hölzernen Schläger geklopft, abgehäutet, an der obern Seite mit fein geschnittenem Luftspeck recht dicht gespickt, wie der Rindsbraten № 354 mit Speckscheiben oder abgeschnittenem Fette von Kalb- oder Rindfleisch belegt, mit Papier umwunden und am Spieße in der Bratmaschine in zwei bis drittehalb Stunden bei fleißigem Begießen gebraten.

Man giebt die Butter, ohne dieselbe vorher braun zu machen, in die Pfanne. Man kann dann dem Braten mehr Hitze bieten, ohne gleich Rücksicht auf das Zubraunwerden der Sauce zu nehmen; denn der Kalbsbraten wird am besten, wenn er gleich viel Hitze hat und niemals, so lange er in der Maschine ist, aus dem Braten kommt.

Man kann auch statt der Butter frisch abgeflößtes Suppenfett nehmen.

Der Kalbsbraten wird erst, wenn er halb gar ist, gehörig gesalzen.

357. Kalbsbraten auf andere Art.

½ ℔ Butter.
Suppenfett.
Jus.
Salz.

Die Keule, das Nierenstück oder die Brust von einem altgeschlachteten Kalbe wird, nachdem sie gewaschen, wie oben gesagt, von den überflüssigen Knochen befreit, geklopft, gehäutet und gespickt und nun in einen Ofen in der Bratpfanne oder in einem Brattopf mit ausgewaschener Butter oder frischem Suppenfett gelegt. Das Fleisch muß bei starker Hitze, vorzüglich aber von oben und bei fleißigem Begießen, zwei bis drei Stunden braten, und wird erst, schon halb gar, mit dem nöthigen Salze bestreut.

358. Hammelbraten.

¼ ℔ Butter.
Zwiebeln.
Salz.

Man kann zu dem Hammelbraten auch einige Zehen Knoblauch oder Zwiebeln in die Pfanne legen.

Eine Hammelkeule, welche drei bis vier Tage in Zugluft oder im Eiskeller gehangen, wird, nachdem sie in kaltem Wasser abgewaschen, mit einem hölzernen Schläger drei Minuten geklopft, gehäutet, von den überflüssigen Fetttheilen befreit und auf diese abgeschnittenen Fetttheile in eine Bratpfanne gelegt, worin man noch einen Theil braun gemachte Butter und einige Tassen voll Wasser, nebst Salz gegeben.

Die Braten-Sauce befreit man vom Fett und gießt sie beim Anrichten durch ein Sieb.

Im Anfange giebt man diesem Braten nicht zu viel Hitze, da das Hammelfleisch, wenn es nicht mit wenig Hitze und etwas Wasser in's Braten gebracht wird, eine zähe Haut bekommt; nach einer halben Stunden verstärkt man die Hitze und läßt, bei fleißigem Begießen, die Keule in anderthalb bis zwei Stunden hellbraun und mürbe braten.

359. Lammbraten.

½ ℔ Butter.
Jus.
Salz.

Der Lammbraten wird wie der Hammelbraten behandelt und gebraten; doch wird ersterer weniger geklopft und ist in einer bis anderthalb Stunden gar.

Man kann den Lammbraten sowohl, wie den Hammelbraten auch in einem Brattopfe auf dieselbe Weise, zuerst mit etwas Wasser gar machen.

360. Lammbraten
als Wild zubereitet.

Marinade № 171.
Butter.
Speck.
½ K. Rahm.
Salz.

Die Sauce gießt man durch ein Haarsieb und richtet sie beim Braten an.

Man nimmt hierzu von einem jungen, gut geweideten Lamme die beiden Keulen, noch mit dem Rücken daran, klopft sie einige Minuten, lös't die Haut und alles Fett davon und legt sie 24 Stunden in eine Marinade, wie beim Wild-Ragout № 64 angegeben. Will man das Fleisch nun braten, so wird es mit Speck recht fein und voll gespickt, in eine Bratpfanne mit brauner Butter gelegt, mit saurem, recht fetten Rahm übergossen und, bei fleißigem Begießen, in einer bis anderthalb Stunden hellbraun und mürbe gebraten.

361. Schweinsbraten.

Marinade № 171.
½ ℔ Butter.
Jus.
Salz.

Hierzu nimmt man die Keule von einem nicht zu kleinen Schweine, schneidet die Schwarte mit einem scharfen Messer streifenweise oder carrirt, nicht zu tief ein, oder lös't dieselbe auch ganz herunter und reibt die Keule tüchtig mit Salz ein.

Nach 48 Stunden wird die Keule aus der Pöckel genommen, von dem etwa noch darauf liegenden Salze befreit und in die, in einem irdenen Topfe befindliche Marinade № 171 gelegt, wozu man eine Flasche Weißwein gegeben und worin man sie, bei öfterem Umwenden, einige Tage liegen läßt.

Will man die Keule nun braten, macht man Butter in einer Pfanne braun, legt die Keule hinein, läßt sie an beiden Seiten braun werden, gießt von der Marinade darunter und läßt sie, bei fleißigem Begießen, in zwei bis drei Stunden mürbe braten.

362. Schweinsbraten auf andere Art.

Salz.
¼ ℔ Butter.
12 Nelken.

Man giebt beim Schweinsbraten Gemüse, alle Arten Salat, Compots u. s. w.

Will man die Keule von einem Schweine nicht vorher salzen, so legt man dieselbe in einen Topf, bedeckt sie mit kaltem Wasser, giebt einige Handvoll Salz dazu und läßt sie eine Stunde gelinde kochen, nimmt sie aus der Brühe, und nachdem man die Schwarte leicht streifenweise oder carrirt eingeschnitten und mit Nelken gespickt, brät man dieselbe in braun gemachter Butter in einem Brattopfe oder in einer Pfanne im Bratofen bei fleißigem Begießen in zwei bis drei Stunden hellbraun und mürbe. Man kann nach und nach von der gesalzenen Brühe beim Braten, wenn es nöthig ist, etwas dazu geben.

363. Puter-Braten.

½ ℔ Butter.
Speck.
Jus.
Salz.

Man läßt den Puter, nachdem er gerupft und gesengt, wenigstens vier Tage im Keller oder in kühler Zugluft hangen, nimmt ihn dann vorsichtig aus, zieht den Kropf behutsam heraus, damit die Haut desselben nicht verletzt wird, legt den Puter eine Viertelstunde in kaltes Wasser, wäscht ihn sauber und trocknet ihn. Nachdem man ihn mit ein wenig Salz ausgerieben, spickt man ihn auf Brust und Schenkel gehörig mit Speck, füllt den Kropf mit der unten folgenden Farce, legt Speckscheiben über den Puter, damit das Fleisch recht saftig bleibt, bindet Papier über Brust, Kropf und Schenkel, legt den Puter mit kalter Butter in einen Brattopf und brät denselben bei fleißigem Begießen in einer bis drei Stunden, je nachdem er jung oder alt ist, gar.

Fülle zum Kropf des Puters.

Man rührt ½ ℔ Butter mit 2 Eiweiß und 8 Eigelb zu Sahne, giebt ½ ℔ geriebenes Weißbrod, 4 Loth Zucker, 2 Loth in Würfel geschnittene Succade, 2 Loth gereinigte Corinthen, ¼ Muskatnuß, 2 Glas Weißwein und etwas Salz dazu, rührt Alles recht locker durcheinander und füllt diese Farce in den

Kropf des Puters. Auch kann man noch etwas Rosenwasser und einige Loth gestoßene Mandeln dazu geben.

364. Enten zu braten.

Butter.
Jus.
Soya.
Salz.

Der Braten wird gleich von Anfang an schon mit kräftiger Feuchtigkeit unterhalten, so daß die Haut nicht zähe und hart werden kann, was beim Zerlegen sehr hinderlich ist.

Nachdem die Enten, wie bei No. 102 gesagt, gereinigt, nimmt man dieselben aus, wäscht sie recht sauber und legt sie eine Viertelstunde in kaltes Wasser. Dann werden sie mit ein wenig Salz ausgerieben, einige Zwiebeln hineingesteckt, in einen Brattopf in braun gemachte Butter, zu der man gleich etwas braune Jus gegeben, gelegt und sehr gelinde, bei öfterem Begießen, in anderthalb bis zwei Stunden, je nachdem die Enten jung oder alt sind, gar gebraten. Die Enten müssen mehr schmoren als braten.

Hat man keine Jus, so giebt man noch etwas Soya zu den Enten und ist hierdurch dann schon mit für das Braunwerden derselben gesorgt.

Das Fett wird von der Sauce genommen, diese durch ein Sieb gegossen und zu den Enten angerichtet.

365. Kücken (junge Hühner) zu braten.

Butter.
Speck.
Salz.

Die Hühner müssen in kurzer Zeit bei starker Hitze nur eben gar gebraten werden, weil sie dann zart und saftig sind. Kann man die Kücken nicht gleich anrichten, so legt man sie in einem warm gemachten irdenen Topfe auf einander, gießt die Bratensauce, welche man mit etwas Bouillon oder saurem Rahm von der Pfanne losgekocht hat, darüber und bewahrt

Die fetten jungen Hühner werden geschlachtet, trocken gerupft, über hellem Strohfeuer gesengt, mit warmem Wasser und Roggenmehl abgerieben, mit kaltem Wasser gewaschen, mit einem saubern Tuche getrocknet und 24 Stunden in den Keller gehangen. Will man die Hühner nun braten, so schneidet man die Beine und den Hals davon, lös't die Haut vom Kropfe, zieht denselben vorsichtig und ganz heraus, macht unten einen Einschnitt, nimmt das Eingeweide, ohne dasselbe zu verletzen, behutsam heraus und wäscht nun mit einem saubern Tuche, welches in kaltes Wasser getaucht ist, die Hühner recht schnell aus, weil sie durch vieles Waschen, wenn die Hühner zum Braten bestimmt sind, sehr an Geschmack verlieren und dieselben, wenn man sie zu früh wäscht oder sogar in Wasser legt, außerdem noch eine rothe Farbe erhalten.

Nachdem man die Hühner nun mit einigen Prisen Salz ausgerieben, Flügel und Beine aufgebogen und, wenn es nöthig, den Brustknochen eingedrückt, spickt man sie auf Schenkel und Brust recht voll mit feingeschnittenem Speck, macht Butter in

sie bis zum Anrichten an einem warmen Orte recht fest zugedeckt.

einem Brattopfe oder einer Tortenpfanne hellbraun, legt die Hühner hinein und brät dieselben, bei fleißigem Begießen, von oben durch viel, von unten durch sehr wenig Hitze, in einer Viertel= bis halben Stunde hellbraun.

366. Tauben zu braten.

Butter.
Speck.
Salz.

Man giebt bei den Tauben Aepfel-Compots, Prünellen oder Stachelbeeren, auch Kartoffeln.

Nachdem die jungen Tauben Tags zuvor geschlachtet, gerupft, auf hellem Strohfeuer gesengt und dann gehörig gewaschen und gereinigt sind, macht man mit dem Finger durch die Halsöffnung das Eingeweide rund herum los, zieht dasselbe durch eine kleine, unten gemachte Oeffnung behutsam heraus, legt die Tauben einen Augenblick in kaltes Wasser, trocknet sie, reibt sie mit Salz und wenigem Pfeffer aus, drückt den Brustknochen ein und giebt den Tauben die gehörige Form.

Nun bindet man auf die Brust der Tauben eine Speckscheibe und darüber noch ein Weintraubenblatt und brät sie in Butter, bei österem Begießen, in einer Tortenpfanne in einer halben Stunde gar.

Will man die Tauben nicht gleich anrichten, so stellt man dieselben, wie bei № 365 gesagt, in einem irdenen Topfe, mit der Braten=Jus einstweilen warm.

367. Rehbraten.

Speck.
Essig.
⅜ ℔ Butter.
¼ K. Rahm.
¼ ℔ Schinken.
Salz.
Jus.

Richtet man den Braten an, so gießt man zur Sauce noch ein wenig Jus, befreit sie von dem überflüssigen Fette und gießt sie durch ein Haarsieb in eine Saucière.

Das Fleisch von Reh= oder Dammwild darf weder zu frisch noch zu alt zum Braten genommen werden. Das Zimmer vom Reh ist am zartesten.

Man nimmt nur zum Braten ein Rehzimmer oder eine Keule, befreit das Fleisch von den überflüssigen Knochen, Sehnen und Häuten, spickt dasselbe mit frischem Luftspeck, schlägt ein in Essig getauchtes Tuch herum, welches man noch einmal mit Essig befeuchtet, und läßt das Fleisch 24 Stunden darin im Keller liegen.

In einer Bratpfanne macht man Butter hellbraun, legt Scheiben=Schinken auf den Boden der Pfanne und das zu bratende Wild darauf. Hat dies bei österem Begießen eine halbe Stunde gebraten, bestreut man es erst mit dem gehörigen Salze, gießt ¼ Kanne sauren Rahm darüber und fährt fort, den Braten, bei vieler Hitze von oben, recht fleißig zu begießen.

Ein Reh- oder Hirsch-Zimmer kann in einer halben bis ganzen und eine Keule in anderthalb bis zwei Stunden, je nachdem das Fleisch von einem jüngeren oder älteren Thiere ist, gar gebraten sein.

368. Hasenbraten.

$\frac{3}{8}$ ℔ Butter.
$\frac{3}{8}$ K. Rahm.
1 Citronensauer.
Salz.
Speck.

Zu der Braten-Sauce giebt man noch **Jus**, gießt sie durch ein Sieb und giebt sie zum Braten.

Der Hase wird, nachdem er abgezogen und mit kaltem Wasser einige Mal schnell abgewaschen, mit einem spitzen Messer von allen Häuten befreit und so geformt, daß nur der Rücken und die Keulen da bleiben, und recht voll mit Speck bespickt, mit saurem Rahm, wozu ein Citronensauer oder Essig und ein wenig Salz gemischt, übergossen und eine oder mehrere Stunden damit zurückgestellt.

Will man den Hasen in der Maschine braten, so befestigt man denselben am Spieße, umwickelt ihn mit Papier und macht ihn, wie beim Rindsbraten № 354 gesagt, bei starker Hitze und bei fleißigem Begießen, wozu man den Rahm verwendet, wo möglich in einer Viertelstunde gar.

Zieht man eine Pfanne oder einen Brattopf vor, so macht man zuvor die Butter recht braun darin, legt, wenn dieselbe in vollem Braten ist, den Hasen erst auf den Rücken hinein, läßt ihn einige Minuten auf starkem Feuer braten, dreht ihn um, streut Salz darüber, gießt Rahm darauf und brät ihn, bei starker Hitze von oben und unter fleißigem Begießen in einer Viertel- bis halben Stunde gar.

369. Hasenbraten mit Orangen-Sauce.

$\frac{1}{4}$ ℔ Butter.
1—2 Loth Mehl.
$\frac{1}{4}$ K. **Jus.**
1 Citronensauer.
$\frac{1}{8}$ K. Burgunder.
1 Orangenschale.
Salz.

Der Hase wird ganz, wie in № 368 gesagt, behandelt und in einem Brattopf in brauner Butter gebraten. Statt des Rahms nimmt man recht kräftige **Jus**, Citronensauer und eine in feine Streifen geschnittene Orangenschale und läßt den Hasen hierin, bei fleißigem Begießen, gar dünsten, worauf man ihn herausnimmt.

Zu der Brühe giebt man nun das in Butter geschwitzte Mehl, nebst so viel **Jus**, als noch zur Sauce erforderlich ist, läßt dies zehn Minuten kochen, giebt ein Stück Zucker und den Burgunder daran und kocht die Sauce noch einmal damit auf.

Beim Anrichten gießt man die Sauce durch ein Haarsieb und reicht sie in einer Saucière bei dem Hasen herum.

370. Rebhühner zu braten.

Butter.
Rahm.
Speck.
Salz.
Jus.

Die Sauce wird durch ein Haarsieb gegossen und mit den Hühnern angerichtet.

Die Rebhühner werden, nachdem sie gerupft, gesengt, ausgenommen, fünf Minuten in kaltem Wasser gelegen und gehörig gereinigt sind, auf Brust und Schenkel mit feinem Speck recht voll gespickt, worauf man noch einige Scheiben Speck über die Brust bindet und dabei zugleich den Hühnern die rechte Form giebt.

Nun werden die Hühner in einen Brattopf in hellbraun gemachte Butter gelegt, gehörig gesalzen, saurer Rahm und **Jus** darunter gegeben und gelinde, bei fleißigem Begießen, je nachdem die Hühner jung oder alt sind, in einer halben bis ganzen Stunde gar gebraten.

Salat.

371. Kopf-Salat.

№ 1.
3 Löffel Essig.
6—8 Löffel Oel.
1 Löffel Rothwein.
6 hartgekochte Eidotter.
1 rohes Eigelb.
1 Löffel Senf.
6 Chalotten.
Salz.

№ 2.
2—4 Loth Sardellenbutter.
2 Löffel Soya oder kräftige Bouillon.
2 Citronensauer.
1 Prise Pfeffer.
Esdragon.
Pimpinelle.
Borretsch.
Noch einige Löffel Oel.

Der Asiatische, Holländische, sowie der gelbe Salat mit rothen Flecken sind gewöhnlich am zartesten, wenn die Köpfe geschlossen und frisch vom Lande geschnitten sind.

Der Salat wird von den äußern Blättern befreit, alles Unsaubere davon genommen, die dicksten Adern aus den gelben Blättern gezogen, der innere Kopf in vier Theile geschnitten und recht sauber in Brunnenwasser abgewaschen, jedoch nicht eher, als man denselben anrichtet; worauf man denselben in einen dazu bestimmten durchlöcherten Blech-Eimer oder in eine Serviette giebt und ihn darin so lange schwenkt, bis alles Wasser heraus ist.

Die Sauce zum Salat wird schon einige Stunden vor dem Anrichten in der Küche auf folgende Weise bereitet.

Die hartgekochten und das rohe Eigelb werden zusammen recht fein gerieben, das frische, feinste Provence-Oel, nebst dem sehr scharfen Kräuter- oder Bordeaux-Essig bei fortwährendem Rühren langsam dazu gegeben und mit den sehr fein gehackten Chalotten, Salz und Rothwein vermischt.

Statt Bouillon kann man auch etwas gehackte Fleisch-Gelée unter den Salat geben.
Die Sauce, welche übrig bleibt, hält sich mehrere Tage.

Der Salat gewinnt sehr an Geschmack, wenn die unter № 2 genannten Ingredienzien alle oder doch theilweise noch zur Salatsauce gemischt werden können.

Der Salat wird nun in große Salatièren, bis zur Hälfte voll, gegeben, mit Esdragon, Borretsch und Pimpinelle, wenn man diese Kräuter liebt, bestreut und erst, wenn der Braten vorgeschnitten, von der Sauce darunter gemengt. Doch muß man den Salat nur wenig und behutsam mischen und nicht mehr Sauce daran geben, als nöthig ist denselben zu befeuchten, indem er sonst zu sehr zusammenfällt und weich wird.

Dann giebt man den Salat, nach der Personenzahl, in zwei, drei bis vier kleinere Salatièren und reicht ihn beim Braten herum.

372. Französischer Salat.

Oel.
Essig.
Salz.

Die grünen Salate aller Art, als Kopfsalat, Lattig, Endivien, Feldsalat, Brunnenkresse, Bitterkresse, s. g. Hundeblumen-Salat (leontodon taraxacum) u. s. w. können für sich oder nach ihrer Art melirt gegeben und mit rothen Beeten oder in Scheiben geschnittenen Kartoffeln garnirt werden.

Jeder grüne Salat ist schmackhafter, wenn man denselben schon früh Morgens vom Lande schneiden oder suchen kann und denselben dann bis zum Mittag im Keller aufbewahrt.

Nachdem man ihn gehörig verlesen, wäscht man ihn nur eben vor dem Gebrauche in kaltem Brunnenwasser, trocknet ihn, wie in № 371 gesagt, richtet ihn in die große Salat-Kumme an, welche jedoch nur halb gefüllt sein darf, und fördert ihn recht kühl und frisch zu Tafel.

In dem Augenblicke, wenn der Braten vorgelegt wird, mischt man, je nachdem die Portion Salat groß ist, zwei Theile feinstes, frisches Provence- oder Lucca-Oel und einen Theil schärfsten Kräuter- oder Bordeaux-Essig mit ein wenig Salz in einer Saucière zusammen, schüttet es über den Salat und vermischt es, vermittelst eines Holz- oder Hornlöffels und einer dazu bestimmten Gabel, behutsam mit dem Salat, ohne denselben zu erschlaffen und zu zerdrücken, so lange, bis die Sauce vom Boden der Salatière verschwunden ist.

Nach Belieben kann man auch noch ein wenig Zucker und Pfeffer zu der Sauce hinzufügen.

373. Kopf-Salat mit Gurken.

Drei Theile Kopfsalat und ein Theil feingeschnittene Gurken, wie bei No. 376 angegeben, werden zusammen in Salatièren gegeben und mit der Sauce, wie bei No. 371 oder 372 beschrieben, gemischt.

374. Melirter Salat.

3—4 Kopf Blumenkohl.
4 Kopf Kopfsalat.
4 Kn. Sellerie.
½ Suppenteller Perlbohnen.
Einige Scheiben rothe Beeten.
Einige Wurzeln.
Quindel oder Salzkraut.
8 Sardellen.
8 harte Eier.

Zur Sauce.
2 Löffel Bouillon
2 harte Eigelb.
2 rohe Eigelb.
Saure Gelée.
8 Löffel Provence-Oel.
3 Löffel Kräuter-Essig.
Pfeffer.
Salz.

Der in Salz und Wasser nicht zu weich gekochte Blumenkohl wird in kleine Stücke getheilt, die recht weich gekochten Perlbohnen werden ein- oder zweimal gebrochen, die Wurzeln, welche, wie gewöhnlich beim Gemüse, ganz gekocht sind, werden in zolllange, beliebige Streifen geschnitten, so wie der abgekochte Sellerie. Von dem Kopfsalat nimmt man nur das innere Herz und schneidet dasselbe in vier Theile.

Die Wurzeln, Perlbohnen, der Blumenkohl und Sellerie werden, wenn dieselben, wie oben vorbereitet, mit Essig, Salz und einigen Löffeln Provence-Oel übergossen sind, einige Stunden damit zurückgestellt.

Man legt dies Gemüse nun in die Salatièren, garnirt einen Kranz von Kopfsalat herum, welchen man noch mit in vier Theile geschnittenen hartgekochten Eiern, Sardellen, Quindel und rothen Beeten verziert, und gießt die Sauce allenthalben gleichmäßig mit einem Löffel, erst eben vor dem Serviren, bei Tafel darüber.

Die Eidotter werden mit dem Oel nach und nach zu Sahne gerührt, dann die Gelée mit einer Ruthe tüchtig damit durchgeschlagen und alles Uebrige zur Sauce gegeben.

375. Kopf-Salat mit Rahm-Sauce.

½ K. Rahm.
2 Löffel Essig.
2—4 Loth Zucker.
Salz.
2 Löffel Provence-Oel.

Der Kopfsalat wird, wie bei No. 371 beschrieben, in die Salatièren gelegt und erst, wenn der Braten servirt, mit der Rahm-Sauce übergossen, die man kurz vor dem Anrichten gemischt, indem man den recht dicken sauren Rahm ein wenig schlägt und mit Essig, Oel, Zucker und einer Prise Salz abschmeckt.

376. Gurken-Salat.

Die nicht zu großen, frischgepflückten Gurken werden, nachdem sie geschält, in Ermangelung eines Gurkenhobels, mit einem

Oel.
Essig.
Salz.
Schnittlauch.

Man kann den Gurken-Salat auch mit der Sauce № 371 anmengen.

Messer in feine Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut und nach einer halben Stunde auf einen Durchschlag geschüttet, worüber man einen Teller legt und auf diese Weise den Saft ein wenig aus den Gurken drückt.

Man richtet die Gurken dann in Salatièren an, gießt Oel und Essig darauf und streut Pfeffer und gehackte Petersilie oder Schnittlauch darüber.

377. Bohnen-Salat.

Provenceöl.
Essig.

Die Perl- oder Krupbohnen müssen noch jung sein, genau von den Fäden befreit und, wenn sie zu groß, einmal durchgebrochen werden.

Nachdem die Bohnen in Wasser und Salz mürbe gekocht sind, werden sie vom Feuer genommen, einen Augenblick in kaltes Wasser gegeben, demnächst auf einen Durchschlag geschüttet und, wenn das Wasser abgeträufelt, in Salatièren angerichtet und mit Oel und Essig übergossen.

378. Quindel oder Salzkraut.

Man gebraucht auch die Quindeln zum Garniren um Kartoffel-Salat und verwendet sie statt eingesetzter Gurken zu Häring- und Fleisch-Salat.

Das Salzkraut wächst nur an der Ebbeseite am Meeresstrande, ist gesund und hat einen angenehmen, etwas salzigen Geschmack.

Die Quindeln, welche im Monat Juni am Strande des Meeres gesammelt, dann verlesen und gewaschen werden, schüttet man in kochendes, gesalzenes Wasser, läßt dieselben nur einige Male darin aufkochen, denn sie dürfen nicht zu weich werden, wirft sie einen Augenblick in kaltes Wasser, damit sie recht grün bleiben, giebt sie dann auf einen Durchschlag, hierauf noch auf ein reines Tuch und befreit sie so viel wie möglich von allen Wassertheilen.

Die auf diese Weise getrockneten Quindeln werden in einen irdenen Topf gelegt, mit einer Handvoll Salz bestreut und mit so vielem, nicht zu scharfem Essig übergossen, daß dieselben damit bedeckt sind, worauf man den Topf zubindet und bis zum Gebrauch in den Keller zurückstellt.

Sollen die Quindeln nun als Salat gegeben werden, so nimmt man dieselben aus der Brühe und gießt einige Löffel voll Provence-Oel und Essig darauf.

379. Kartoffel-Salat.

Die mit der Schale gekochten Kartoffeln werden, nachdem dieselben geschält, in Scheiben geschnitten, mit kochend heißer

Häringe.
Eier.
Bouillon.
Oel.
Essig.
Pfeffer.
Chalotten.
Salz.

Ueber diesen verschieden garnirten Salat streut man Cappern oder gehackten Schnittlauch und etwas Pfeffer.

Bouillon oder heißem, gesalzenem Wasser überschüttet und, nachdem das Ueberflüssige dieser Feuchtigkeit wieder abgegossen, mit Salz, feingeschnittenen Chalotten, Provence-Oel und nicht zu viel Essig in einer Kumme einige Male durchgeschwenkt und noch ein wenig warm in die Salatièren gegeben.

Man garnirt den Kartoffel-Salat mit in kleine Filets geschnittenen Häringen oder marinirten Häringen, wie bei № 334 angegeben, so wie mit in Scheiben geschnittenen hartgekochten Eiern; auch legt man einen Kranz von Quindeln und in Scheiben geschnittenen rothen Beeten; ein anderes Mal von abgekochten, in Scheiben geschnittenen Sellerie und rothen Beeten, oder man legt auch einen Kranz von Gurken- oder Feld-Salat um den Kartoffel-Salat.

380. Häring-Salat.

12 Häringe.
2 ℔ Kalbsbraten.
4 Aepfel.
3 rothe Beeten.
6 harte Eier.
4 Kartoffeln.
2 frische Gurken.
2 Essiggurken.
1 Kn. Sellerie.
12 Chalotten.
8 eingesetzte dito.
2 Loth Cappern.
Petersilie.
Schnittlauch.
Pfeffer.
Salz.
Sommerwurst.
Geräuch. Ochsenzunge.

Einges. Muscheln.
do. Champignons
Gehackte Fleisch-Gelée.
Granate.
Quindeln.

Will man den Häring-Salat aufbewahren, so giebt man ihn in einen irdenen Topf, verschließt denselben und stellt ihn einige

Man nimmt ungefähr die Hälfte der Sauce, wie beim Salat № 371 angegeben, rührt 1/8 Kanne Wein, ein wenig Johannistrauben-Gelée, doch nur so viel, daß die Sauce dadurch gemildert wird, etwas Sauce von eingesetzten Chalotten oder Gurken dazu, und legt zuerst die ein wenig ausgewässerten, von den Gräten befreiten und in lange Streifen geschnittenen Häringe, nebst den gehackten Chalotten, hinein, damit die Häringe mariniren und sich aus einander geben. Währenddeß schneidet man nun die hieneben genannten Ingredienzien in Strohhalm breite, einen bis zwei Zoll lange Streifen, mengt Alles zusammen, schmeckt das Ganze, wenn es nöthig ist, noch mit Salz, Oel, Wein oder Essig ab und richtet den Salat nach Belieben an. Eigelb und Eiweiß hackt man jedoch jedes für sich. Mit einem Theil derselben, sowie mit Petersilie, rothen Beeten, Cappern u. s. w. garnirt man den angerichteten Salat.

Kann man die weiter unten angegebenen Ingredienzien oder einen Theil derselben noch an den Salat geben, so gewinnt derselbe dadurch sehr an Geschmack.

Zum Häring-Salat darf der Essig nicht zu scharf sein und auch nicht zu viel davon genommen werden; statt des Essigs kann man auch Citronensauer und statt des Weins, Wasser nehmen; statt des Kalbsbratens das Fleisch von gebratenem Geflügel und statt der Häringe auch 1 bis 2 ℔ Sardellen, die

Tage in den Keller zurück.

dem Salat einen noch feineren Geschmack geben; überhaupt muß man zum Häring-Salat keine ordinären Häringe nehmen.

381. Sardellen-Salat.

Sardellen.
Wein.
Chalotten.
Citronensauer.
Oel.
Pfeffer.
Eier.
Cappern.
Schnittlauch.

Der Rand der Schüssel kann dann noch mit Caviar-Butterbrödchen garnirt werden.

Die Sardellen werden ein wenig, je nachdem dieselben salzig sind, in Milch und Wasser gelegt, dann abgetrocknet, von den Gräten befreit, noch einmal in der Länge und Breite durchgeschnitten und mit einigen Löffeln Wein und den feingehackten Chalotten übergossen, damit die Sardellen den Geschmack derselben gewinnen.

Nach einer Stunde nimmt man die Sardellen aus dieser Brühe, träufelt sehr wenig Citronensauer, Pfeffer nebst Oel darauf und richtet den Salat auf kleinen Tellern oder in einer Salatière an, worauf man ihn mit aufgerollten Sardellen, mit in Scheiben geschnittenen, hartgekochten Eiern, Cappern und Schnittlauch garnirt.

Man kann zu dem Sardellen-Salat noch Folgendes hinzufügen, als: aus der Schale befreite Granate, in Scheiben geschnittene Neunaugen, in Streifen geschnittenen, geräucherten Lachs; dann nimmt man die Sauce, wie beim Häring-Salat, dazu.

382. Fisch-Salat.

Auch Fisch-Salat in Gelée.

1-2 Suppenteller Fischfleisch.
½ dito Granate.
½ Suppent. Fleisch
Gepöckelte Ochsenzunge.
Gek. Schinken.
Sommerwurst.
Eingeſ. Chalotten.
Muscheln.
6 Sardellen.
1 Loth Cappern.
Fleisch-Gelée.
Schnittlauch.
Pfeffer.

Man kann indeß von den Ingredienzien weglassen, was etwa nicht vorhanden ist, als: Muscheln, Essiggurken, Granate,

Die Karpfen und Hechte eignen sich, ihres zarten Fleisches wegen, am besten zum Salat, indeß kann man alle Arten Fische, gekocht, gedämpft oder hell gebraten, hierzu nehmen.

Nachdem man dieselben von den Gräten befreit, werden sie, wenn sie kalt geworden, nebst dem zarten, weißen Fleische von gedämpften oder gekochten jungen Hühnern in beliebige Streifen geschnitten, worauf man die aus der Schale befreiten Granate dazu schüttet und das Ganze dann mit der Sauce-Magnonnaise № 161 vermischt, welche man, wenn es nöthig ist, noch mit Wein verdünnt, mit Citronensauer, Oel und Salz abschmeckt; oder mit der Lucca-Sauce, mit Sauer und Salz abgeschmeckt.

Der Fisch-Salat bedarf viel Oel und wenig Sauer, und kann man zu der Sauce noch gehackte Fleisch-Gelée geben.

Ist nun der Fisch-Salat auf kleinen Tellern oder in Salatieren angerichtet, so verziert man denselben mit aufgerollten Sardellen, Muscheln, Cappern, saurer Gelée und Schnittlauch.

Krebse, Neunaugen und Fleisch; man nimmt dann dafür Fischfleisch mehr.

Giebt man den Salat in Gelée, so gießt man von der Gelée № 285 oder 286 einen halben Zoll hoch in eine mit Oel ausgestrichene Form. Wenn diese etwas steif geworden, verziert man dieselbe mit buntausgeschnittenen, hartgekochten Eierscheiben, Streifen grüner Essiggurken, Schnittlauch, Petersilie u. s. w., giebt den wie oben angemengten, gehörig abgeschmeckten Fischsalat behutsam mit Gelée durchgossen, darauf und stürzt ihn, wenn er kalt und steif ist, auf eine Anrichteschüssel. Den Rand der Schüssel garnirt man mit Neunaugen, Krebsschwänzen oder grünem Laub.

383. Granat-Salat.

Derselbe ist ganz, wie bei № 142 angegeben, zu bereiten.

384. Hummer-Salat.

Derselbe ist gleichfalls, wie bei № 134 gesagt, zu behandeln.

385. Krebs-Salat.

Ueber den Krebs-Salat ist schon das Nöthige bei № 137 gesagt.

386. Hühner-Salat.

6 Hühner oder Küken.
¼ ℔ Butter.
¼ ℔ Schinken.
6 Chalotten.
½ K. Bouillon.
1 Citronensauer.
⅛ K. Wein.
1–2 Loth Mehl.
4 Eidotter.

1 Citronensauer.
6 harte Eier.
Sardellen.
Gelée.
Cappern.
Pfeffer.
Salz.
Kopfsalat.

Die jungen Hühner sind hierzu am zartesten, wenn sie mit Butter, Schinken, Citronensauer, Bouillon und Weißwein, wovon dieselben auch einen sehr kräftigen Geschmack erhalten, gar gedünstet sind; hat man indeß übrig gebliebene gebratene Küken, so sind diese auch sehr gut zum Salat zu benutzen.

Die Hühner werden in sechs bis acht Theile geschnitten, so viel als möglich, ohne die Form der Stücke zu verletzen, von den Knochen und der Haut befreit, ein wenig mit Citronensauer beträufelt und zurückgestellt.

Zu einem Theile des hell gehaltenen durchgegossenen Fonds, worin die Hühner gar gemacht sind, giebt man das in Butter geschwitzte Mehl, kocht ihn zu einer bündigen Sauce und rührt diese mit den Eidottern ab, worauf man sie, nachdem sie ganz kalt geworden, zu der Hälfte der Lucca-Sauce, welche № 160 beschrieben, giebt und noch mit Salz und Citronensauer abschmeckt.

Will man nun anrichten, so taucht man das Hühnerfleisch

Die Hühner müssen gut mit Sauce und Sauer versehen werden, indem der Salat nicht angemengt wird.

in diese dicke Sauce, so daß die Fleischstücke damit überzogen werden, richtet sie auf einer Schüssel bergförmig an, träufelt etwas Citronensauer darüber, legt nun, so hoch als möglich an dieselben hinauf, kleine, in vier Theile geschnittene Salatköpfe, in vier Theile geschnittene, hartgekochte Eier, aufgerollte Sardellen, garnirt den Rand der Schüssel mit saurer Gelée und streut Cappern über das Ganze.

387. Hühner-, Fisch- und Kopf-Salat.

6 Hühner.
1—2 Loth Mehl.
4 Eigelb.

½ ℔ Oel.
½ ℔ Gelée.
3 K. Blumenkohl.
2 ℔ Fischfleisch.
1 Citronensauer
Essig.
Salz.
Cappern.
Sardellen.
Eier.
Kopfsalat.

Statt des Hühnerfleisches kann man auch in Scheiben geschnittenen, zarten Kalbsbraten nehmen.

Die jungen Hühner werden, wie bei № 386 gesagt, weich gedünstet, worauf man das Brustfleisch derselben, nebst allen übrigem zarten weißen Fleische, in dünne, einen Zoll große Scheiben schneidet. Zu dem Fond, worin die Hühner gar gemacht sind, giebt man das in Butter geschwitzte Mehl, läßt die Sauce damit recht bündig kochen, rührt sie mit den Eidottern ab und gießt sie durch ein Haarsieb.

Nun schlägt man vermittelst einer Ruthe in einem großen Topfe ½ ℔ feines Provence-Oel mit reichlich so viel saurer Fleisch-Gelée zu Schaum, giebt von der kalt gewordenen Sauce nach Verhältniß dazu, schmeckt das Ganze mit Salz und Sauer ab, mengt das Fleisch, den in Wasser und Salz nicht zu weich abgekochten und in Stücke geschnittenen Blumenkohl, so wie den in einen Zoll große Stücke geschnittenen gekochten Fisch, darunter, füllt diese Masse in Glas- oder Porzellan-Schüsseln und stellt sie kalt.

Beim Anrichten garnirt man die Schüsseln mit hartgekochten, in Scheiben geschnittenen Eiern, Sardellen, Cappern und Kopfsalat, Schnittlauch und Gelée.

Das Fischfleisch kann hierzu von Karpfen, Hechten, Seezungen, Steinbutten oder vom Kabliau genommen werden.

388. Hühner mit Sauce-Magnonnaise und Kopfsalat.

4—6 Hühner.
¼ ℔ Schinken.
¼ ℔ Butter.
4 Loth Speckscheiben.
1 Citronensauer.
4 Taff. Bouillon.
1 Loth Mehl.
3 Eigelb.

Man dünstet die Hühner, wie bei № 386 gesagt, schneidet sie in kleine, fingerdicke Streifen, giebt zu der Sauce, worin die Hühner gar gemacht und welche vom Fette befreit ist, das geschwitzte Mehl, so daß dieselbe bündig wird, rührt sie noch mit einigem Eigelb ab und streicht sie durch ein Haarsieb.

Nachdem diese Sauce ganz kalt geworden ist, rührt man sie

Kräuter-Essig.
1 Teller Granate.
2—3 Kopf Blumenkohl.
4 Wurzeln.
Sauce-Magnonnaise.

zu der Hälfte der Sauce-Magnonnaise № 161, oder noch besser zu der Sauce № 160, giebt noch das nöthige Salz, Citronensauer oder Kräuter-Essig daran, mischt nun das Hühnerfleisch, die von den Schalen befreiten Granate, so wie den in Wasser und Salz, nicht zu weich gekochten in Stücke getheilten Blumenkohl nebst den Wurzeln dazu, und füllt diese Masse in Salatièren.

Die Oberfläche garnirt man mit saurer Gelée und aufgerollten Sardellen, garnirt einen Kranz von, in vier Theile geschnittenen, kleinen Salatköpfen herum und streut Cappern darüber.

389. Fleisch-Salat.

Hühner oder Kalbsbraten.
Sommerwurst.
Anchovis.
Sardellen.
Rothe Beeten.
Eingef. Chalotten.
Gurken.

Alle hieneben genannten Ingredienzien werden in Strohhalm breite, einen bis zwei Zoll lange Streifen geschnitten, mit der Salat-Sauce № 371 angemengt und nach Belieben mit Muscheln, hartgekochten Eiern, Cappern u. s. w. garnirt.

Man kann diesen Salat noch schmackhafter machen, wenn man gekochten geräucherten Schinken, gepöckelte Ochsenzunge und geräucherten Lachs, Alles in Streifen geschnitten, darunter mischt.

Compots.

390. Apfel-Compot.

Aepfel.
Zucker.
Canehl.
Weißwein.

Dieses Apfel-Compot ist das feinste in seiner Art und kann, wenn es kalt ist, auf verschiedene Weise garnirt werden, mit farbigem Gelée, mit Apfel-Gelée u. s. w.

Die Borsdorfer-, Prinz-, Gravensteiner oder eine andere Sorte feiner Aepfel, werden geschält, in zwei Theile geschnitten, vom Kernhause befreit, worauf man an der äußeren Seite der Länge nach viele feine Einschnitte macht.

Man legt dieselben auf der runden Seite in eine Casserolle, in welche man einige Stücke Canehl, einige Tassen Weißwein und nach Verhältniß nicht zu wenig Zucker gegeben, kocht die Aepfel nun, nachdem die Casserolle mit einem Deckel verschlossen, einige Minuten, kehrt die Aepfel darauf mit einem Blechschäumer um, so daß die runde Seite oben kommt, läßt sie zuge-

deckt wieder einige Minuten kochen und nimmt die Aepfel nach und nach, so wie ein Stück mürbe ist, aus der Brühe. Nun giebt man noch Wein und Zucker in die Casserolle und fährt fort, die übrigen Aepfel zu kochen. Sind diese nun alle gar, gießt man die Brühe, die sich auf den Aepfeln gesammelt hat, in die Casserolle, kocht sie ziemlich ein, wobei sie jedoch eine helle, klare Farbe behalten muß, und gießt sie über die angerichteten Aepfel.

391. Apfel-Compot mit Corinthen.

Aepfel.
Corinthen.
Zucker.
Canehl.
Butter.

Die säuerlichen Aepfel werden geschält, in kleine Würfel geschnitten, mit wenigem Wasser und Zucker mürbe gekocht, so daß die Würfel ganz bleiben, die mit Wasser und Zucker besonders gekochten Corinthen, nebst einem Stückchen Butter, dazu geschüttet, und wenn es nöthig, noch mit Zucker abgeschmeckt, worauf man dies Compot in Compotièren anrichtet und mit Zucker und Canehl bestreut.

392. Apfel-Muß.

Aepfel.
Zucker.
Canehl.

Die säuerlichen, geschälten Aepfel werden in beliebige Stücke geschnitten, mit dem gehörigen Wasser und Zucker zu Feuer gestellt und, zugedeckt, eine Viertelstunde rasch gekocht. Wenn die Aepfel gar sind, rührt man sie durch einen Blechdurchschlag, richtet das Muß in Compotièren an, streicht es oben mit einem Messer glatt und verziert es, indem man Zucker und Canehl streifen- oder carreauweise darüber streut.

Dieses Compot ist angenehm von Geschmack, hat ein schönes Ansehen und liefert das doppelte Quantum, da es nicht so zusammenfällt, wie das Apfelmuß.

Noch besser ist es, man schneidet eine gute Sorte geschälter Aepfel in vier Theile und kocht sie in einer flachen Casserolle fest zugedeckt, in nicht zu wenigem Wasser und Zucker, fünf Minuten auf raschem Feuer. Wenn sie noch ziemlich ganz und kaum mürbe sind, legt man sie leicht und locker in die Compotière.

393. Getrocknete Aepfel.

Aepfel.
Zucker.
Citronenschale.

Die getrockneten oder sogenannten Backäpfel werden erst mit kaltem, dann mit warmem Wasser abgewaschen, Abends zuvor, oder doch einige Stunden, reichlich mit Wasser bedeckt zum Aus-

Liebt man die Brühe seimig, so rührt man zuletzt einen halben Löffelvoll Kartoffel- oder Stärkemehl daran.
Bewahrt man das gekochte Obst einige Tage auf, so muß dasselbe mit der Brühe bedeckt sein.

dehnen warm gestellt, dann in einer verzinnten verschlossenen Casserolle mit dem nöthigen Zucker und der Citronenschale fortwährend, doch gelinde gekocht und immer mit so vielem Wasser unterhalten, daß sie sich gehörig ausdehnen können.

Sind die Aepfel mürbe, was eine bis zwei Stunden erfordert, gießt man die Brühe davon, kocht sie bis auf die nöthige Quantität ein, schmeckt nach dem Zucker, giebt die Sauce über die Aepfel und stellt diese in einen irdenen Topf kalt.

Richtet man die Aepfel zum Braten in den Compotièren an, so verziert man dieselben mit in feine Streifen geschnittenen Citronenschalen.

394. Frische Birnen.

Birnen.
Zucker.
Canehl.
Kartoffelmehl.
Citronenschale.
Wein.
Obstsäfte.

Kochen die Birnen nicht schon von selbst roth, so giebt man noch zeitig Rothwein und einige vorhandene Obstsäfte daran.

Eine Sorte Birnen, welche sich zum Kochen eignet und nicht zu hart ist, wird geschält; oben an der Blume schneidet man kreuzweise nicht zu tief ein und befreit den Stiel der Birne mit einem Messer von der äußern Rinde.

Die Birnen werden mit kaltem Wasser, Zucker und einem Stück Canehl, in einer verzinnten Casserolle zugedeckt, in anderthalb bis zwei Stunden gar gekocht, stets mit der gehörigen Feuchtigkeit unterhalten und öfter umgeschwenkt, damit sie nicht anbrennen.

Ist die Sauce auf den Birnen nicht zur Genüge eingekocht, so streut man einen kleinen Löffelvoll Kartoffelmehl darüber und schwenkt sie damit durch; ist dies jedoch nicht der Fall, so verfährt man damit, wie bei den Aepfeln No. 393 gesagt, kocht die Brühe ein wenig ein, richtet die Birnen in Compotièren an und verziert sie mit in Streifen geschnittenen Citronenschalen.

395. Getrocknete Birnen.

Dieselben werden wie die Aepfel No. 393 gekocht und angerichtet.

396. Frische Zwetschen oder Pflaumen.

Pflaumen.
Zucker.

Nachdem man aus den Zwetschen die Steine geschnitten, werden sie mit hinreichendem Zucker bestreut und eine halbe Stunde damit zurückgestellt, worauf man sie in einem irdenen Topfe oder einer verzinnten Casserolle in höchstens einer Viertel-

stunde, unter öfterem Umschwenken, gar kocht und in den Compotièren anrichtet.

Man kann dies Compot mit in Butter gebratenen und mit Zucker bestreuten Brodscheiben garniren.

397. Catharinen-Pflaumen oder getrocknete Zwetschen.

Pflaumen.
Canehl.
Zucker.
Citronenschale.

Die französischen, Bordeauxer Catharinen-Pflaumen sind die besten; man wäscht sie nur einmal ab, weicht und kocht sie wie die Aepfel № 393.

Anmerk. Alles getrocknete Obst wird zarter und schneller mürbe, wenn man dasselbe zuvor einige Stunden mit dem Wasser, worin es gekocht werden soll, an einen warmen Ort zum Weichen und Ausdehnen stellt.

398. Compot von Prünellen.

Prünellen.
Zucker.
Citronenschale.

Die Prünellen, welche gewöhnlich dicht aneinander kleben, pflückt man los, wäscht sie ab und stellt sie mit kaltem Wasser, dem nöthigen Zucker und Citronenschale auf's Feuer. Wenn sie anfangen zu kochen, so sind sie gewöhnlich auch schon gar; sie verlieren sehr an Geschmack, wenn sie länger kochen als nöthig ist. Einige Prisen Kartoffelmehl kann man darüber streuen und die Prünellen damit umschwenken.

Man kann statt Wasser auch Wein zu den Prünellen nehmen und sie wie die Backäpfel № 393 anrichten und garniren.

399. Stachelbeeren-Compot.

2 ℔ Stachelbeeren
2 ℔ Zucker.

Man kann die Stachelbeeren auch mit Sago und Eischnee geben, wie bei den Johannistrauben № 400 beschrieben ist, dann nimmt man noch
¼ ℔ Sago.
12 Eiweiß.

Noch unreife, harte Stachelbeeren werden von den Blumen und Stielen befreit, in kochendes Wasser geworfen und einige Male darin aufgekocht, denn da die Stachelbeeren sehr viele Säure haben, so ist es gut, wenn dieselben einige Zeit in dem Wasser liegen bleiben und ein wenig aufspringen, damit die Säure besser herauszieht, worauf man sie auf einen Durchschlag schüttet.

Nun rechnet man ungefähr auf 1 ℔ Stachelbeeren 1 ℔ Zucker, taucht den in Stücke geschlagenen Zucker in kaltes Wasser, kocht ihn einige Male auf, schüttet die Stachelbeeren vom Durchschlag hinein und läßt sie ein wenig darin aufkochen; doch müssen sie so heil wie möglich bleiben.

Ist die Brühe zu dünn geworden, so läßt man sie noch

einkochen, nachdem die Stachelbeeren mit einem Schäumer in die Compotièren gegeben sind und gießt sie dann kalt über die Stachelbeeren.

400. Johannistrauben-Compot.

2 ℔ Johannistrauben.
1—1½ ℔ Zucker.
12 Eiweiß.
⅛ ℔ Sago.

Die Johannistrauben werden von den Stielen gestreift, mit dem Zucker und dem trocknen, kleinkörnigen Sago bestreut, Alles in eine verzinnte Casserolle oder einen irdenen Topf gegeben und höchstens eine Viertelstunde gekocht.

Hierauf rührt man leise den steifen Eischnee darunter, nimmt die Casserolle schnell vom Feuer, richtet dies Compot gleich in den Compotièren an und stellt diese kalt.

401. Zwieback-Compot.

Feine kleine Zwiebacke.
Obstsäfte.
Johannistrauben Saft.

Man verziert dies Compot mit Johannistrauben-Gelée.

Man nimmt gehörig mit Zucker gekochten frischen Johannistraubensaft, vermischt ihn nach Geschmack mit fast eben so viel Wasser, legt die kleinen Zwiebacke einige Minuten hinein, so daß dieselben von allen Seiten befeuchtet werden, richtet sie darauf in Compotièren an und giebt über jeden Zwieback noch so viel Saft, daß diese dadurch weich werden.

Man kann auch verschiedene Obstsäfte mit Johannistraubensaft, Wasser und geläutertem Zucker nach Geschmack mischen und, wie gesagt, die Zwiebacke darin weichen.

Beim Anrichten legt man dann noch einen Theil eingemachter Bickbeeren, Kirschen oder Johannistrauben darüber.

402. Compot von Reis.

1 ℔ Reis.
2 K. Wasser.
¼ K. Wein.
½ ℔ Zucker.
2-4 Loth Butter.
4 Citronensauer.
½ Citronenschale.

Da viele Weine grau kochen, so nehme man hierzu Rheinwein oder **Haut Barsac.**

Der beste Reis wird gewaschen, mit kochendem Wasser einige Minuten abgekocht, auf einen Durchschlag gegeben, dann in eine verzinnte Casserolle mit zwei Kannen weichem kochenden Wasser geschüttet und in einer halben Stunde, ohne zu rühren, recht weich gekocht.

Wenn der Reis ungefähr trocken ist, giebt man den Zucker und Wein daran, läßt ihn noch ein wenig damit durchkochen und gießt dann nach Geschmack den ausgepreßten Citronensaft hinein.

Man kann hierauf die kalte Butter an den Reis rühren,

weil das Ganze dadurch sich besser verbindet und zarter wird; indeß kann der Reis auch ohne die Butter gegeben werden.

Man muß den Reis weich kochen und ihn nicht zu trocken anrichten.

Torten und Kuchen.

403. Biscuit.

1 ℔ Zucker.
½ ℔ Puder.
9—10 Eier.
1 Citronensauer.
1 Citronenschale.

Will man den Biscuit einige Tage saftig erhalten, so stellt man denselben im Keller an die Erde, wodurch er sehr an Saftigkeit gewinnt.

Der sehr fein gesiebte, gute Zucker wird mit dem Eigelb und dem Sauer einer Citrone eine Stunde gerührt, bis die Masse Blasen zeigt, und dann der recht steife, mit einigen Tropfen Citronensauer geschlagene Eischnee und der durch ein Sieb geriebene Puder, löffelweise, eins um's andere, sehr leicht dazu gerührt, damit die Masse recht schäumig bleibt.

Die Formen werden mit Butter ausgestrichen, mit recht fein gestoßenem Zwieback ausgestreut, die schäumige Masse hineingefüllt und in einem recht heißen Ofen gebacken.

Ein großer Biscuit backt dann 15 bis 20 Minuten und die Biscuits in kleinen Formen höchstens 10 Minuten.

Dieser Biscuit wird sehr schön, wenn man erst geübt im Garmachen ist und den rechten Grad der Hitze eines Ofens oder einer Tortenpfanne, die dazu erforderlich ist, kennt.

404. Biscuit auf andere Art.

1½ ℔ Zucker.
12 Loth Puder.
12 Loth Mehl.
10 ganze Eier.
12 Eidotter.
1 Citronenschale.

Man kann auch auf vier Platten Marmelade streichen und dann jede Platte aufrollen, und rich-

Man schlägt in einer großen Casserolle oder einem irdenen Topfe das Eiweiß zu einem recht steifen Schnee, giebt dann behutsam Eigelb und fein gesiebten Zucker nach und nach dazu, schlägt dabei die Masse immer auf mäßiger Hitze, nemlich auf einer heißen Platte oder wenig Kohlen, bis sie milchwarm ist, stellt den Topf dann in kaltes Wasser und hört nicht auf, gelinde zu schlagen, bis die Wärme wieder verschwunden ist, dann mengt man erst das durch ein Sieb gegebene Mehl und Puder löffelweise behutsam mit der Ruthe dazu.

tet dann diese wieder in Scheiben geschnittenen Rollen kranzförmig auf einer Schüssel an.
Das Anmengen dieses Biscuits wird im Ganzen ½ Stunden erfordern.

Nun bestreicht man zwei Springformen von gleicher Größe mit Butter, bestreut sie mit fein gestoßenem Zwieback, giebt von der Biscuitmasse einen kleinen Fingerdick hinein und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen in 8—10 Minuten hellgelb. Auf eine der gebackenen Platten streicht man einen Strohhalm dick Frucht-Gelée oder Marmelade, worüber man dann die zweite legt. Man verziert den Kuchen nach Belieben oder pudert Zucker darüber.

Von der vorstehenden Masse werden vier Platten oder zwei ziemlich große Torten.

Man kann die Kuchen auch noch einmal so dick backen, sie dann mit einem großen Kuchenmesser durchschneiden und die Marmelade dazwischen streichen.

405. Schicht-Torte mit Chokolade.

№ 1.
¾ ℔ Zucker.
¾ ℔ Butter.
8 Eigelb.
3 Eiweiß.
⅜ ℔ Mehl.
⅜ ℔ Puder.
½ Citronenschale.

№ 2.
½ ℔ Butter.
¾ ℔ Zucker.
8 Eigelb.
3 Eiweiß.
¼ ℔ Puder.
¼ ℔ Mehl.
¼ ℔ gute Chokolade.

№ 3.
¼ K. Rahm.
2 ganze Eier.
4—6 Eigelb.
4 Loth Zucker.
¼ St. Vanille.
Canehl.

Man kann eine Torte von acht Platten, oder auch zwei Torten, jede von vier Platten, hiervon machen.
Es muß gute fette Butter, welche keine Milchtheile hat, zu dieser Torte genommen werden.

Die ausgewaschene und wieder sehr trocken gemachte Butter wird zu Sahne gerührt, die Eidotter und der feine Zucker nach und nach dazu gegeben, Alles zusammen eine halbe Stunde gerührt, das durch einen Durchschlag geriebene Mehl und Puder nach und nach zu der Masse gemischt, dann erst der steife Eischnee behutsam und leicht dazu gemengt.

Nun hat man zwei gleich große, runde, mit Butter oder Wachs bestrichene Kuchenbleche, auf die man von dieser Masse mit einem Blechmesser so viel streicht, daß drei bis vier Platten davon werden.

Dieselben müssen recht rasch in einem heißen Ofen in wenigen Minuten backen, damit sie eine helle, fast weiße Farbe haben. Man glaubt dann gewöhnlich, daß sie noch nicht gar sind; wenn sie jedoch kalt geworden, sind sie locker und saftig, wohingegen sie trocken werden und an Geschmack verlieren, wenn man sie länger im Ofen läßt.

Die zweiten, hieneben stehenden Ingredienzien werden, nachdem die Chokolade auf einer Reibe gerieben, mit derselben eben so lange gerührt, angemengt und gebacken, wie die zuerst beschriebene Masse.

Nun macht man eine Vanille-Crême von den ad 3 hierneben genannten Ingredienzien, vermischt sie und schlägt sie mit einer Ruthe auf dem Feuer bis zum Anfange des Kochens. Will man die Torte zusammenfügen, so streicht man auf jede Platte ein wenig von der Crême, damit der Kuchen nicht zu weich

wird, und legt eins um's andere, eine weiße und eine braune Platte. Oben auf wird keine Crême gestrichen; doch bestreut man den Kuchen mit Zucker, oder man macht einen Zucker-Guß darüber.

Die Torte muß 12—24 Stunden vor dem Gebrauch angefertigt werden.

406. Genfer Torte.

6 ganze Eier.
4 rohe Eidotter.
9 hartgek. dito.
½ ℔ Butter.
12 Loth Zucker.
12 Loth Mehl.
6 Loth süße Mandeln.
1 Citronenschale.
8 Körner Cardemome oder Canehl.

¼ K. Rahm.
2 ganze Eier.
4—6 Eigelb.
1 Loth Zucker.
¼ St. Vanille.
Canehl.

Die Tags zuvor abgeklärte Butter wird zu Sahne gerührt, die auf einer Reibe geriebenen, hartgekochten Eidotter und die rohen Eier nebst Zucker, Gewürz und fein gestoßene Mandeln nach und nach dazu gegeben und das Ganze eine halbe Stunde gerührt. Zuletzt giebt man das Mehl löffelweise unter beständigem Rühren dazu.

Man macht von dieser Masse drei bis vier runde Platten, indem man von derselben einen guten Strohhalm dick auf ein mit Wachs bestrichenes Kuchenblech streicht und den Teig schnell, wie bei der Schicht-Torte № 405 gesagt, aber doch noch ein wenig mehr hellgelb backt.

Man schlägt mit einer Ruthe bis zum ersten Anfange des Kochens von dem säuerlichen Rahm, den Eidottern und Gewürz eine Crême, streicht sie warm oder kalt auf die gebackenen Kuchen-Platten, legt sie auf einander und streut Zucker über die Torte.

407. Schaum-Torte.

Mandelstruben-Teig.
Schaumpudding von 6 Eiweiß.
1 Citronensauer.
Johannistrauben Gelée.
¼ K. Schlagsahne.
¼ St. Vanille.
2 Loth Zucker.

Man kann auch 6—10 Stück sehr fein gehackte bittere Mandeln zu der Puddingsmasse geben.

Man backt von der Hälfte des Mandelstruben-Teigs № 437 oder von mürbem Teig auf einer Randplatte einen Strohhalm dicken Kuchen, so daß derselbe, wenn es angeht, einen hohen Rand erhält, gießt die weiße Schaum-Puddings-Masse № 219, wozu, wenn dieselbe vom Feuer genommen, 1 bis 2 Citronensauer gemengt werden, einen Zoll hoch noch warm darauf, streicht sie mit einem Messer glatt und läßt den Kuchen kalt werden.

Nun schlägt man süßen oder säuerlichen Rahm zu einem steifen Schaum, giebt Vanille und ein wenig Zucker daran, überstreicht die Puddingsmasse einen halben Finger dick damit oder sprützt den Schaum mit einer Kuchensprütze, in fingerdicke Rollen, fachweise darauf und verziert den Kuchen noch mit Johannistrauben-Gelée.

Im Sommer, wenn der Rahm sich nicht gut zu Schaum

schlagen läßt, legt man erst auf den gebackenen Teig, einen guten Strohhalm dick, beliebiges Obst, als: Johannistrauben-Gelée oder Kirschen, streicht über dieses Obst, einen guten Strohhalm breit, geschlagenen oder nicht geschlagenen dicken Rahm, gießt die warme Puddingsmasse darauf und verziert die Torte mit Johannistrauben-Gelée.

408. Pyrmonter Torte.

½ ℔ Butter.
¼ ℔ Zucker.
½ ℔ Mehl.
2 Eier.
¼ Citronenschale.
6 K. Cardemome.

4—5 Eiweiß.
½ ℔ Zucker.
¼ St. Vanille.

Man kann die Torte auch noch mit Zucker überspinnen.

Man schüttet das Mehl auf ein Backbrett, macht in die Mitte desselben eine Vertiefung, giebt Eier, Zucker, Gewürz, die ausgewaschene, recht ausgetrocknete und in kleine Stücke gepflückte Butter hinein und wirkt hiervon einen feinen, dichten Teig, den man zu einer großen runden Platte ausrollt und hochgelb backt. Dann legt man von eingemachten Früchten einen Finger dick darauf, wozu sich Kronsbeeren-Gelée, da diese nicht so süß ist, und Kirschen mit anderm Obst vermischt, sehr gut eignen.

Von dem Eiweiß wird ein sehr steifer Schnee geschlagen, Zucker und Vanille dazu gerührt und zwei Theile von dieser Baiser-Masse glatt über das Obst gestrichen. Von der übrigen Schaum-Masse setzt man kleine Klöße mit einem Theelöffel rund um die Torte, schiebt diese noch einen Augenblick wieder in den Ofen, damit der Schaum sich ein wenig setzt.

409. Glasirte Reis-Torte.

½ ℔ Mehl.
½ ℔ frische Butter.
¼ ℔ Zucker.
4 gekochte Eigelb.
4 rohe dito.
8 K. Cardemome.

½ ℔ Reis.
1 ℔ Zucker.
6—7 Citronensauer.
3 Citronenschalen.

2 Loth Succade.
Johannistrauben Gelée.

Die abgeklärte Butter wird zu Schaum gerührt, die hartgekochten und rohen Eidotter nebst Zucker und Gewürz eine Viertelstunde mit der Butter gerührt und dann erst das Mehl dazu gegeben, der Teig zu einer runden Platte geformt und schnell hellgelb gebacken.

Der Reis wird erst mit kaltem, dann mit heißem Wasser abgewaschen, in anderthalb Kannen Wasser mürbe gekocht, so daß man denselben zerdrücken kann, dann auf einen Durchschlag geschüttet und so lange mit kaltem Wasser übergossen, bis dasselbe nicht mehr trübe ist.

Nun läßt man den ausgepreßten Citronensaft mit dem Zucker einigemal aufkochen, schüttet den trockenen Reis vom Durchschlage hinein und läßt denselben eine Weile kochen bis die Feuchtigkeit

Man kann statt des angegebenen Teigs auch Blätterteig zu dieser Torte nehmen.

verschwunden und der Reis ein wenig härtlich wird. Währenddem muß die nur gelbe, feine, in schmale lange Streifen geschnittene Citronenschale in vielem Wasser, wodurch sie den bittern Geschmack verliert, mürbe gekocht sein und zu dem Reis gemengt werden.

Den Reis streicht man dann noch ein wenig warm über den Kuchen und verziert ihn kalt mit Johannistrauben-Gelée und mit in feine Streifen geschnittener Succade.

Will man dem Reis eine bräunliche Farbe geben, so kocht man den Zucker eine Viertelstunde mit dem Citronensauer, bis er Farbe hat, und giebt dann erst den abgetropften Reis dazu.

410. Schicht-Torte.

1 ℔ Butter.
1 ℔ Zucker.
½ ℔ Puder.
½ ℔ Mehl.
12 Eigelb.
6 Eiweiß.
Citronenschale.

Man kann auch zwischen einigen Platten Vanille-Crême streichen. Ist die Torte zusammengefügt, so beschneidet man sie mit einem scharfen Messer rundumher.

Die abgeklärte Butter wird zu Schaum gerührt und die Eidotter, 2 Löffelvoll Puder nebst dem Zucker nach und nach dazu gegeben. Hat man dies reichlich eine halbe Stunde gerührt, giebt man behutsam den steifen Schnee, den übrigen Puder und das Mehl, eins um's andere, löffelweise dazu und backt hiervon sechs bis acht runde dünne Platten, auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche; noch besser werden diese Platten auf Papier gebacken, doch recht schnell und nur hellgelb.

Man bestreicht jede Platte mit ein wenig Obst-Gelée, legt sie auf einander, bepudert den Kuchen mit Zucker und verziert ihn mit feinem Obst.

Will man den Kuchen auf Papier backen, so bestreicht man 5—6 Bogen Papier mit Butter, giebt 4—6 Löffelvoll von der Masse darauf, streicht sie mit einem Messer so groß man die Torte haben will, in der Runde glatt, und backt sie wie gesagt. Wenn man sie aus dem Ofen nimmt, muß man sie auf einen anderen Bogen Papier legen, denn wenn sie kalt geworden, lösen sie sich nicht mehr los von dem Papier, worauf sie gebacken sind.

411. Harte Sand-Torte.

1 ℔ Mehl.
1 ℔ Butter.
¾ ℔ Zucker.
4 Eidotter.
4 K. Cardemome, auch
1 Löffel Rum.
2 Eiweiß.

Die gut ausgewaschene und ausgetrocknete Butter wird mit dem Eigelb wenigstens eine Viertelstunde gerührt, dann Mehl, Zucker und Gewürz nach und nach dazu gegeben und, nachdem dies wieder eine Viertelstunde zusammen gerührt, das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß darunter gemischt.

Eine Hauptsache bei dieser Torte ist langes Rühren und langsames Backen, zu welchem letztern man anderthalb bis zwei Stunden rechnen kann.

Der Kuchen muß 24 Stunden vor dem Gebrauch mit Gelée gefüllt werden.

Von dieser Masse können zwei runde, ziemlich große Kuchen gebacken werden, welche man Tags darauf mit Zucker bepudert und mit Johannistrauben-Gelée belegt.

Auch macht man hiervon wohl vier dünne Platten, streicht immer zwischen zwei Platten Himbeer- oder Johannistrauben-Gelée und erhält auf diese Weise gleichfalls zwei Torten.

Der Kuchen, welcher durch und durch eine hellbraune Farbe haben, dabei mürbe, leicht und kroß sein muß, läßt sich, wenn er kalt geworden, nicht gut schneiden, deshalb kann man ihn, noch warm, wenn er nicht mit Gelée gefüllt ist, auf der Schüssel, bevor er zur Tafel kommt, zerschneiden, so daß er seine Form behält.

412. Weiche Sand-Torte.

1 ℔ Butter.
½ ℔ Puder.
½ ℔ Mehl
1 ℔ Zucker.
6 Eier.
6 Eidotter.
1 Citronenschale.
1 Löffelvoll spiritus vini oder
2 Löffel Marasquino.

Man kann statt Puder und Mehl 1 ℔ Puder nehmen.

Die recht frische, Tags zuvor abgeklärte Butter wird so lange gerührt, bis sie Blasen zeigt, dann nach und nach das Eigelb und eine Weile später der recht fein gesiebte Zucker nebst der auf Zucker abgeriebenen Citronenschale dazu gegeben.

Hat man dies noch eine halbe Stunde mit einander gerührt, giebt man erst einen Löffelvoll spiritus vini dazu, welchen man am besten von der Apotheke bekommt, mischt den recht steifen Eischnee und den Puder, abwechselnd, behutsam unter die Masse, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene und mit feinem Zwieback ausgestreute Springform und backt den Kuchen langsam, vorzüglich im Anfange, bei gelinder Hitze in zwei Stunden gar.

Diese Torte, welche sehr schön ist, geräth in den warmen Sommermonaten nicht, wo die beste Butter nach dem sorgsamsten Abklären gewöhnlich in 24 Stunden nicht die gehörige Steifheit wieder bekommt. Gutes Rühren und sorgsames langsames Backen sind Haupterfordernisse.

Auf andere Art.

1 ℔ Butter.
1 ℔ Mehl.
1 ℔ Zucker.
12 Eier.
1 Citronenschale.
4 Loth Succade.
2 Löffel spiritus vini.

Die Eier und der Zucker werden mit einer Ruthe tüchtig geschlagen, die abgeklärte Butter mit dem Mehl eine Zeit lang gerührt, dann die geschlagenen Eier und der Zucker nach und nach zu der Butter und dem Mehl gerührt. Zuletzt giebt man Gewürz und den spiritus vini dazu und backt den Kuchen in einer Springform in 1¼ Stunden bei mittelmäßiger Hitze.

413. Apfel-Torte.

2 Suppenteller geschnit. Aepfel.
½ ℔ Butter.
½ ℔ Zucker.
⅛—¼ K. Rahm.
12 Eier.
2 Citronensauer.
1 Citronenschale.

Man kann zu dieser Masse auch noch 4 Loth gestoßenen Zwieback nehmen.

Man nimmt hierzu jede feine Sorte Aepfel, am besten jedoch Prinz-Aepfel oder Gravensteiner, auch, wenn man sie hat, einige Quitten und viel Citronensauer, wodurch der Geschmack dieser Torte sehr gehoben wird.

Die Aepfel werden, nachdem sie geschält, in vier Stücke getheilt, in sehr feine Scheiben geschnitten und in der frischen Butter nicht völlig gar geschwitzt.

Der recht dicke, süße oder säuerliche Rahm, die Eier und der Zucker werden mit einander geklopft und die Aepfel, wenn auch noch warm, dazu geschüttet.

Nun bestreicht man eine Kuchen- oder Springform, wie gewöhnlich, mit Butter, streut sie mit Zwieback aus, giebt die Masse hinein und backt den Kuchen in einer halben bis drei Viertelstunden gar.

Auf andere Art.

16—24 Aepfel, je nachdem sie groß sind.
16 Eier.
½—¾ ℔ Zucker.
4 Citronensauer.
2 Citronenschale.

Man verziert die Torte nach Belieben.

Eidotter, Zucker, Citronensaft und Schale werden eine halbe Stunde gerührt, die nicht zu saftigen, auf einer Reibe geriebenen Aepfel nebst dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß dazu gegeben und in einer großen Springform auf Blätterteig gebacken.

Man legt nemlich auf den Boden einer Springform den ziemlich dünn ausgerollten Blätterteig, streicht um den Rand desselben einen Strohhalm breit Eigelb, setzt einen zwei Zoll breiten Streifen Blätterteig an dem Rande der Springform herum, und drückt diesen am Boden auf dem Eigelb etwas fest.

414. Punsch-Torte.

¾ ℔ Mehl.
12 Loth Butter.
14 Loth Zucker.
1 Eidotter.
1 ganzes Ei.

½ ℔ Zucker.
12 Eigelb.
½ K. Rahm.
2 Loth Gelatine.
⅛ K. Rum.
1—2 Citronensauer.

Die Butter wird mit den Eiern zu Schaum gerührt, das Mehl dann dazu gegeben und hiervon ein fester Teig gemacht, von dem man eine große runde Platte mit aufstehendem Rande ausrollt und hellgelb backt.

Wenn dieselbe kalt geworden, nimmt man sie aus der Form.

Währenddeß hat man nun schon ½ ℔ Zucker und 12 Eigelb schäumig gerührt, giebt eine halbe Kanne süßen Rahm, nebst der in einer halben bis einer Tasse Wasser aufgelös'ten Gelatine dazu, rührt es auf gelindem Feuer bis zum Anfange des Kochens, gießt, nachdem es vom Feuer genommen, ⅛ Kanne besten

Jamaika-Rum und Citronensauer hinein und dann diese noch heiße Crême auf den Kuchen.

Später verziert man diese Torte mit Johannistrauben-Gelée.

415. Mandel-Torte.

1 ℔ Mandeln.
1½ ℔ Zucker.
8 ganze Eier.
10 Eidotter.
4 Loth Succade.
4 Loth Brod.
1 Citronenschale.
2—3 Löffel Rum oder Franzbranntwein

Die Torte ist weit zarter, nachdem sie einige Tage im Keller gestanden.

Die süßen Mandeln, worunter zwölf bittere sein können, werden, nachdem dieselben wie bei № 416 gesagt, von der Schale befreit sind, mit zwei ganzen Eiern sehr fein gestoßen und gerieben, dann in eine Kumme gegeben, worauf man nach und nach die acht ganzen Eier und zehn Eidotter, nebst dem feinen Zucker, auf dem man die Schale einer Citrone abgerieben, dazu giebt und Alles mit den Mandeln unaufhörlich drei Viertelstunden bis eine Stunde rührt, bis sich Blasen zeigen. Dann giebt man die in kleine Würfel geschnittene Succade, den Franzbranntwein oder Rum daran und zuletzt das sehr fein geriebene Weißbrod.

Man füllt diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Springform und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen ungefähr eine Stunde backen.

Das Eiweiß kann auch zu Schnee geschlagen und zuletzt unter die Masse gemischt werden.

416. Makronen-Torte.

Zum mürben Teig.
¼ ℔ Mehl.
¼ ℔ Butter.
2 Loth Zucker.
2 rohe Eigelb.
2 gekochte dito.
Citronenschale.

1 ℔ Mandeln.
1 ℔ Zucker.
5 Eiweiß.
Canehl.

Obst.
Gelée.
Succade.

Die Fächer auf dem Kuchen werden, wenn derselbe kalt ist, reichlich mit Obst

Man schüttet das Mehl in eine Kumme, macht in die Mitte desselben eine Vertiefung, giebt die zwei hartgekochten und auf einer Reibe geriebenen, die zwei rohen Eidotter, nebst dem feinen Zucker, der ausgewaschenen, in kleine Stücke gepflückten Butter dazu, schlägt dies vermittelst eines Messers zu einem Teig, den man nun mit dem noch übrigen Mehl auf ein Backbrett legt und zu einem festen glatten Teig wirkt. Man rollt ihn einen Strohhalm stark aus, schneidet davon nach der Form einer Kuchenschüssel eine runde Platte und backt sie auf einem Bleche in einem Ofen gar.

Die süßen Mandeln, worunter acht bis zehn bittere sein dürfen, werden einige Minuten in kochendes Wasser geworfen, von der Schale befreit, mit einem oder zwei Eiweiß recht fein gestoßen und mit dem recht fein gesiebten Zucker in einer verzinnten Casserolle auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis sich

und Gelée ausgefüllt; man kann die Torte auch mit Zucker überspinnen od. mit Succade verzieren.
Hat man keine Sprütze, so legt man den Teig gestreift od. carrirt mit Hülfe eines Messers auf die Torte.

Beides mit einander verbunden hat; jedoch darf es nicht kochen, sondern nur heiß werden.

Nachdem man die Masse vom Feuer genommen, rührt man den Eischnee von fünf Eiern und etwas Canehl behutsam darunter, streicht die Hälfte derselben auf den gebackenen mürben Teig und läßt ihn von oben noch einige Minuten in einem Ofen backen. Währenddeß hat man die übrige Mandelmasse in eine Kuchensprütze gefüllt, sprützt mit derselben kleine fingerdicke Rollen, so daß dieselben Fächer bilden, auf den Kuchen, setzt diesen nun wieder in den Ofen und läßt ihn nur oben etwas abtrocknen.

417. Marcipan-Torte.

½ ℔ Mehl.
⅜ ℔ Butter.
4 Loth Zucker.
4 rohe Eigelb.
4 gekochte dito.

½ ℔ Zucker.
½ ℔ Mandeln.
1 Ei.
2 Citronensauer.
½ Citronenschale.

Von den hieneben genannten Ingredienzien bereitet man, wie schon bei № 416 gesagt, einen mürben Teig und rollt ihn zu zwei runden Platten aus.

Nun schält und reibt man die Mandeln, wie bei № 416 gesagt, recht fein, rührt sie mit dem Ei, Zucker, dem Safte von zwei Citronen und ein wenig auf Zucker abgeriebener Citronenschale, streicht diese Masse auf eine noch nicht gebackene Teigplatte und deckt die andere darüber, worauf man sie mit dem, von fünf Eiern geschlagenen, recht steifen Eischnee bestreicht, mit vier Loth hellem, grobgestoßenem Candiszucker bestreut und den Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen in einer halben Stunde hellbraun backen läßt, so daß die Oberfläche sich beim Backen durch den Zucker glasirt.

418. Blätterteig.

1 ℔ Mehl.
1 ℔ Butter.
1 Ei.
9 Eßlöffel Wasser.
2 Eßlöffel Franzbranntwein.

Die nicht fette, aber zähe Butter oder sogenannte weiße Strohbutter eignet sich am besten zum Blätterteig. Dieselbe wird durch Waschen von allen Salztheilen befreit, Abends zuvor in recht kaltes Brunnenwasser gelegt, damit sie hart wird, dann aus dem Wasser genommen und mit einer saubern Serviette recht gut getrocknet.

Die Hälfte von dem besten Weizenmehl schüttet man in eine Kumme, macht in die Mitte desselben eine Vertiefung, giebt das frische Ei, das recht kalte Wasser, den Franzbranntwein und wie eine Wallnuß groß von der ausgewaschenen in kleine Stücke gepflückten Butter hinein, schlägt es vermittelst eines Messers

mit dem Mehl zu einem Teig, legt diesen auf ein stark mit Mehl bestreutes Backbrett und arbeitet ihn mit den Händen gut durch, wozu man von der andern Hälfte des Mehls noch so viel wie möglich benutzt.

Nun rollt man den Teig mit einem Rollholze gleichmäßig einen halben Finger dick aus, legt die in einer Serviette getrocknete, plattgedrückte Butter auf die eine Hälfte desselben, deckt die andere Hälfte darüber, legt den Teig auf eine andere, mit Mehl bestreute Stelle des Backbrettes, streut Mehl darüber, rollt ihn recht lang aus, schlägt ihn einmal zusammen, streut Mehl darunter und darüber, rollt ihn von Neuem aus, schlägt den Teig von beiden Seiten über einander, so daß drei Theile auf einander liegen, rollt ihn wieder dünn aus und wiederholt dies Verfahren drei- bis viermal. Jedoch darf man hierzu nicht mehr Mehl nehmen, als das angegebene Pfund.

Sollte der Teig sich etwas an das Rollholz kleben, so nimmt man ihn mit einem Messer davon und reibt das Holz mit trocknem Mehle nach.

Im Sommer läßt sich der Blätterteig am besten im Keller auf einem Marmortische oder einer Steinplatte verarbeiten.

Sobald die Butter zum Teig genommen ist, vermeide man so viel wie möglich, denselben mit den Händen zu berühren; beim Ausrollen lasse man das Rollholz, ohne damit den Teig zu drücken, möglichst leicht über denselben gleiten und rolle immer von der Mitte nach den Seiten hin.

Es ist immer besser, wenn man den Blätterteig schon Tags zuvor, ehe man ihn backen will, bereitet; in seinem rohen Zustande hält er sich, wenn man ihn in eine Serviette geschlagen, im Eiskeller oder an einem kühlen Orte aufbewahrt, zwei bis drei Tage.

Will man den Blätterteig nun zu Torten, Pasteten, Fleurons, Kleingebackenem, Kringeln oder dergleichen verwenden, rollt man denselben so dünn wie möglich aus und backt ihn in einem heißen Ofen hellfarbig gar.

419. Citronen-Torte.

Das Innere von 9 Citronen.
2 Citronenschalen.

Die süßen Mandeln werden mit ein wenig Wasser fein gestoßen und die Succade in kleine Würfel geschnitten.

¾ ℔ Mandeln.
1½ ℔ Zucker.
3 Eier.
4 Loth Succade.

Nachdem die Citronen auf Zucker abgerieben, werden sie in vier Theile getheilt, die Kerne herausgenommen und die inneren und äußeren Häute sorgfältig ausgesondert, denn bleibt nur das Geringste hiervon zurück, so wird der Kuchen bitter.

Nur das Fleisch der Citronen wird mit dem Zucker, den fein gestoßenen Mandeln, der auf Zucker abgeriebenen Schale von zwei Citronen nebst dem Uebrigen zusammen gemischt und wenigstens einige Stunden zurückgestellt.

Nun rollt man von dem Blätterteige eine runde Platte aus, mit einem liegenden Rande, giebt die vorstehende Masse auf den rohen Blätterteig, legt noch eine dünne Platte darüber, macht einige Einschnitte hinein, bestreicht sie mit geschlagenem Ei und backt sie schnell in einem Ofen hellgelb.

Da dieser Kuchen viel Zucker verträgt, so kann man einen Zuckerguß darüber machen und denselben mit Succade verzieren.

Von der vorstehenden Masse wird eine große oder zwei kleine Torten.

Auf andere Art.

12 Loth Butter.
¾ ℔ Zucker.
16 Eier.
6—8 Citronensauer.
8 Citronenschalen.

Butter, Zucker, Eidotter und Citronen werden zu Sahne gerührt und zuletzt der recht steife Eischnee dazu gegeben. Da die Masse sehr weich ist, so kann man noch vier bis sechs Loth gestoßenen, hellgebackenen Zwieback dazu mischen. Die Masse wird in Blätterteig mit einem Rande in einer Springform, wie bei № 413 gebacken.

420. Stachelbeer-Torte.

½ ℔ Blätterteig.
Stachelbeeren-Compot.

Man backt zwei gleiche runde Platten Blätterteig, legt auf eine derselben einen halben Fingerdick in Zucker gekochte Stachelbeeren, wie schon beim Compot № 399 angegeben, deckt noch eine Platte Blätterteig darüber und verziert die Torte mit einem Zuckerguß oder bestreut sie mit Zucker.

421. Johannistrauben-Torte.

½ ℔ Blätterteig.
Johannistrauben Gelée.

Man backt zwei Platten Blätterteig, streicht Johannistrauben-Gelée dazwischen und bestreut die Torte mit Zucker.

422. Johannistrauben-Crême-Torte.

Man rollt den Blätterteig höchstens einen Strohhalm dick aus, schneidet davon eine Platte, nach der Form einer runden

¾ ℔ Blätterteig. Johannistrauben Crême № 191.	Schüssel in beliebiger Größe, bestreicht dieselbe mit geschlagenem Ei, legt um diese einen fingerbreiten Rand von Blätterteig und drückt ihn, nachdem er mit geschlagenem Ei bestrichen, auf derselben fest.

Man backt den Blätterteig in einem heißen Ofen in zehn bis zwölf Minuten hellgelb, füllt die schäumige Johannistrauben-Crême noch warm hinein und streicht sie glatt. Wenn die Crême sich gesetzt und die Torte kalt ist, bestreut man dieselbe mit Zucker.

423. Apfelsinen-Crême-Torte.

Apfelsinen-Crême № 190.

Diese wird ebenso von Blätterteig mit einem Rande, wie bei № 422 gesagt, gebacken, mit dem vierten Theil der Crême № 190 gefüllt und beliebig garnirt.

424. Citronen-Crême-Torte.

Citronen-Crême № 184.

Wird wie die Torte № 422 gebacken und mit der Citronen-Crême demnächst, wenn dieselbe noch warm ist, gefüllt. Man nimmt aber zu der Citronen-Crême keine Gelatine.

425. Blätterteig-Torte mit Mandelfülle.

½ ℔ Blätterteig.
Gelée.

⅜ ℔ Mandeln.
¼ ℔ Zucker.
8 ganze Eier.
8 Eigelb.
8 Loth Brod.
¼ Citronenschale.

Die süßen Mandeln, worunter auch einige bittere, werden mit zwei Eiweiß in einem Mörser recht fein gestoßen und dann in einer Reibeschale mit den übrigen Ingredienzien eine Zeitlang gerührt.

Man rollt den Blätterteig so dünn wie möglich aus, macht zwei große runde Platten davon, legt auf die eine rohe Platte einen Strohhalm dick Himbeer- oder Johannistrauben-Gelée oder Marmelade, und streicht hierüber dann die Mandelfülle. Indeß läßt man den Rand der Platte einen Fingerbreit frei, legt einen schmalen Rand von Blätterteig um die Torte, deckt eine zweite Platte Blätterteig über dieselbe, drückt sie am Rande ein wenig fest, bestreicht das Ganze mit geschlagenem Ei, verziert die Torte von oben durch einige Einschnitte und backt sie in einem heißen Ofen in einer Viertelstunde hellgelb.

426. Blätterteig-Torte mit Reisfülle.

Man backt, wie bei № 425 gesagt, zwei runde Platten Blätterteig, streicht über eine derselben einen Fingerdick von dem

½ ℔ Blätterteig. Johannistrauben Gelée. Reis-Compot.

Reis-Compot № 402, hierauf noch einen Strohhalm dick Johannistrauben-Gelée, deckt eine zweite Platte Blätterteig darüber und bestreut die Torte mit Zucker.

427. Reiskuchen.

1 ℔ Reis.
1 K. Milch.
1 K. Wasser.
½ ℔ Butter.
1 ℔ Zucker.
12 Eier.
¼ ℔ Brod.
2 Loth Mandeln.
2 Citronenschalen.

Der Reis wird mit kaltem Wasser gewaschen, vier Minuten mit kochendem Wasser zu Feuer gestellt und, nachdem man ihn erst auf einem Durchschlage hat abtropfen lassen, in die kochende Milch und Wasser geschüttet, worin man ihn auf raschem Feuer, ohne vieles Rühren, in einer halben Stunde steif und mürbe kocht.

Währenddem rührt man die Butter, Eidotter, fein gestoßene Mandeln, worunter zwölf Stück bittere sein müssen, Zucker, Citronenschale und das in Milch getauchte und schnell wieder ausgedrückte Weißbrod, einige Minuten, giebt den mürbe gekochten Reis noch heiß dazu und mischt zuletzt behutsam den steifen Eischnee darunter, füllt die Masse in eine ausgestreute Springform und backt den Kuchen in einer Stunde.

Man kann diesen Kuchen auch warm als Pudding mit einer Schaum-Sauce zur Tafel geben.

428. Blitzkuchen.

14 Loth Zucker.
12 Loth Butter.
10—12 Loth Kartoffelmehl.
3 Eier.
1 Citronenschale.

Die ausgewaschene Butter, welche man statt dessen jedoch auch durch Abklären vom Salze befreien kann, wird mit den Eidottern, die man nach und nach dazu giebt, und dem Zucker eine halbe Stunde gerührt. Hierauf streut man das Kartoffelmehl löffelweise nach und nach dazu, rührt Alles zusammen noch fünf Minuten, mischt das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß leicht darunter, füllt die Masse in eine ausgestreute Springform und backt sie in höchstens einer halben Stunde hellgelb.

Man kann diesen Kuchen auch mit einem großen Kuchen- oder Zwiebackmesser durchschneiden, so daß zwei Platten davon entstehen, und nach Belieben Marmelade oder Johannistrauben-Gelée dazwischen streichen.

Man bestreut den Kuchen mit Zucker und verziert ihn mit Gelée.

429. Englischer Kuchen.

Werden statt der Sultan-Rosinen große Topf-Rosinen genommen, so müssen diese entkernt und zerschnitten werden. Die

1 ℔ Butter.
1 ℔ Mehl.
1 ℔ Sultan-Rosinen.
1 ℔ Corinthen.
¾ ℔ Zucker.
4 Loth Succade
4 Loth Orangenschale.
¼ Loth Canehl.
⅛ Lt. Cardemome.
1 Citronenschale.
14 Eidotter.

Corinthen werden verlesen, gewaschen und in einer Serviette wieder recht trocken gemacht, die Succade und candirte Orangenschale in kleine Würfel geschnitten und das Gewürz gröblich gestoßen.

Nachdem die Tags zuvor abgeklärte Butter mit den Eidottern, die man nach und nach dazu giebt, und dem feingesiebten Zucker eine halbe Stunde gerührt worden, schüttet man die oben genannten Ingredienzien hinein, vermischt Alles gehörig mit einander, füllt die Masse in eine ausgestreute Springform und backt den Kuchen in einem mäßig heißen Ofen, langsam in zwei Stunden gar.

Dieser Kuchen hält sich mehrere Wochen saftig und ist zum Frühstücke sehr passend.

430a. Englischer Kuchen auf andere Art.

¾—1 ℔ Butter.
1¼ ℔ Mehl.
5 ganze Eier.
5 Eidotter.
¾ ℔ Sultan-Rosinen.
½ ℔ Corinthen.
¼ ℔ Succade.
12 Loth Zucker.
¼ K. Rahm.
3 Loth trocknen Gest.

Nimmt man statt der Sultan-Rosinen Topf-Rosinen, so werden dieselben entkernt und zerschnitten.

Die nicht gewaschene, sondern zuvor abgeklärte Butter wird mit den ganzen Eiern und Eidottern, die man nach und nach hinzu giebt, und dem fein gesiebten Zucker in einer halben Stunde zu Sahne gerührt. Nun giebt man den aufgelös'ten Gest oder Hefen, den erwärmten süßen Rahm oder Milch und das durchgesiebte, gleichfalls etwas erwärmte amerikanische Mehl, löffelweise dazu, rührt die verlesenen, gewaschenen und getrockneten Corinthen, die Rosinen, so wie alles Uebrige, darunter und stellt den Teig einige Stunden warm, damit er sich ein wenig hebt.

Man backt den Kuchen im Anfange bei gelinder, später bei etwas mehr Hitze, in anderthalb bis zwei Stunden gar.

Als Gewürz kann man Canehl, Cardemome und Citronenschale mit unter die Masse mischen und, um den Teig besser zu heben, noch einige Löffelvoll Franzbranntwein und ein wenig Salz daran geben.

430b. Englischer Kuchen ohne Hefen.

1 ℔ Butter.
1 ℔ Zucker.
1 ℔ Mehl.
20 Eier.
¼-½ ℔ Corinthen.
¼ ℔ Succade.
1 Citronenschale.

Das Mehl wird auf ein Backbrett geschüttet, die beste, nicht ausgewaschene, wenig salze Butter, wird auf dem Mehle so platt gedrückt, daß dieselbe die Größe eines viertel oder halben Bogens Papier bekommt, mit Mehl bestreut und mit einem Messer in einen halben Zoll große Stückchen durchschnitten.

Die Eidotter und der Zucker werden schäumig gerührt, das

Ist die Butter ohne Salz, so giebt man einige Prisen Salz zur Masse.

Mehl mit der zerschnittenen Butter dazu gegeben und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß nebst Gewürz, in kleine Würfel geschnittene Succade und Corinthen leicht unter die Masse gerührt, in eine ausgestreute Springform gegeben und in einem mäßig heißen Ofen in 1—1¼ Stunden gebacken.

Die Corinthen werden nicht gewaschen, sondern trocken in einem saubern Tuche abgerieben, verlesen und von den kleinen Stengeln befreit.

431. Holländischer Kuchen (dicke Süster).

1½ ℔ Mehl.
1 ℔ Butter.
4 ganze Eier.
4 Eigelb.
½ K. Milch.
4 Loth Gest.
1 Prise Salz.
½ ℔ Rosinen.
¼ ℔ Corinthen.
8 K. Cardemome.
1 Citronenschale.
Canehl.
Zuletzt giebt man 2 Löffel Arrak zu der Masse.

Die beste, frische, ausgewaschene Butter wird in einer halben Stunde zu Sahne gerührt, die Eier nach und nach dazu gegeben, das beste, durchgesiebte und erwärmte Mehl nebst der lauwarmen Milch und der aufgelös'te Gest eins um's andere dazu gemengt und zuletzt die in feine Würfel geschnittene Succade nebst Gewürz, gereinigte Rosinen und Corinthen dazu gegeben und nun schlägt man Alles mit einem hölzernen Rührlöffel gut durch einander.

Nachdem nun die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute irdene oder verzinnte Kuchenform gefüllt, läßt man dieselbe an einem warmen Orte eine bis zwei Stunden, bis sie sich verdoppelt gehoben hat, langsam aufgehen und backt den Kuchen dann in einem nicht zu heißen Ofen in einer guten Stunde gar.

Backt man den Kuchen in einer Tortenpfanne, so muß man dieselbe verschlossen halten und nicht eher den Deckel abnehmen, bis man glaubt, daß der Kuchen gar ist.

Vom sorgsamen Anmengen und Backen hängt das Gerathen des Kuchens hauptsächlich mit ab. Das Mehl, die Eier und die Kumme, worin der Kuchen angemengt wird, müssen ein wenig erwärmt sein.

432a. Butter- oder Kaffeekuchen.

1 ℔ Mehl.
½—¾ ℔ Butter.
1 Ei.
3 Loth Gest.
4 Loth Succade.
Nicht völlig ½ K. Milch.
2 Prisen Salz.

Das durchgesiebte, etwas erwärmte, amerikanische oder sonstige Weizenmehl bester Sorte, schüttet man in eine Kumme, pflückt zwei Theile der guten ausgewaschenen Butter in Stückchen darauf, macht in die Mitte des Mehls eine Vertiefung, giebt den aufgelös'ten Gest, das Ei, die in kleine Stücke geschnittene Succade und die lauwarme Milch dazu, schlägt Alles mit einem

Zucker.
Canehl.
Cardemome.

Ist der Teig zu weich und läßt sich nicht auf dem mit Mehl bestreuten Kuchenbleche ausrollen, so drückt man ihn mit den Händen zur angegebenen Stärke aus.

breiten Messer ein wenig durch einander, knetet den Teig mit den Händen fünf Minuten, so daß er glatt und eben wird, streut ein wenig Mehl darunter und läßt denselben an einem mäßig warmen Orte in einer bis zwei Stunden sich bis zur doppelten Höhe heben. Hat er sich gehoben, so rollt man denselben auf ein mit Mehl bestreutes etwas erwärmtes Kuchenblech aus, bedeckt ihn mit einer leichten Serviette und läßt ihn noch einmal wieder bis zur doppelten Höhe aufgehen, dann streut man Zucker oder Zucker und Canehl darüber, legt den dritten Theil der angegebenen Butter in kleinen Stückchen darauf und läßt den Kuchen in einem ziemlich heißen Ofen in einer Viertel- bis halben Stunde hochgelb backen und besprengt ihn beim Herausnehmen mit Rosenwasser.

Man kann auch von der Berliner Pfannkuchenmasse №. 456, nachdem der Teig ganz, wie dort angegeben, bearbeitet ist, einen Butterkuchen machen, jedoch nimmt man dann nur vier Eigelb oder ein Ei auf 1 ℔ Mehl und ½ ℔ Butter und backt den Kuchen, wie hier oben angegeben.

Von der Butter legt man etwas auf den Kuchen.

432 b. Butterkuchen auf andere Art.

1½ ℔ Mehl.
¾—1 ℔ Butter.
4 Eier.
¼ Q. Milch.
¼ ℔ Succade.

Die Butterkuchen müssen in einem gut erwärmten Zimmer zum Aufgehen gestellt werden. Ist die Wärme zu stark, so scheidet sich die Butter und verbindet sich nicht mit dem Mehle, der Kuchen kann nicht aufgehen und mißräth.

Man giebt in eine Kumme das durchgesiebte, erwärmte, beste Weizenmehl, pflückt zwei Dritttheile der nur wenig salzen Butter in kleine Stückchen darunter, giebt die geschlagenen Eier, lauwarme Milch, aufgelös'ten Gest und Succade dazu und wirkt, wie oben, einen glatten Teig davon und läßt ihn eben so, wie oben gesagt, aufgehen. Ist der Teig auf dem Kuchenbleche ausgerollt, biegt man den Rand stark um. Ist derselbe nun wieder etwas gestiegen, so stellt man ihn einige Minuten in einen heißen Ofen, so, daß er sich oben ein wenig setzt, bestreicht ihn dann vermittelst eines Pinsels ein- bis zweimal stark mit der zurückgebliebenen und geschmolzenen Butter, streut viel Zucker und Canehl darüber und backt den Kuchen in einer Viertel- bis halben Stunde in einem heißen Ofen hellbraun.

432 c. Butterkuchen auf noch andere Art.

Man mengt und wirkt diesen Teig wie bei №. 431 angegeben, läßt denselben eine halbe bis ganze Stunde, so daß er

1½ ℔ Mehl.
¾—1 ℔ Butter.
3—4 Loth Gest.
6 Eidotter.
¼ K. Milch.
1 Prise Salz.
Succade nach Belieben.
8 St. bittre Mandeln.

wo möglich die doppelte Höhe erreicht, an einem nicht zu warmen Orte aufgehen, rollt ihn dann auf ein Kuchenblech einen Finger stark aus, läßt ihn, wie oben, noch einmal die doppelte Höhe erreichen, legt den dritten Theil von der zurückbehaltenen angegebenen Butter in Haselnuß großen Stückchen allenthalben auf den Kuchen, streut recht dick Zucker und Canehl darüber und läßt ihn in einem ziemlich heißen Ofen in einer Viertel- bis halben Stunde hochgelb backen.

433. Wickelkuchen.

2 ℔ Mehl.
1—1¼ ℔ Butter.
⅛ K. Rahm oder gute Milch.
⅛ K. Rosenwasser.
4—5 Loth Gest.
6 Loth Succade.
½—¾ ℔ Zucker.
4 Eier.
1 Citronenschale.
¼ Loth Canehl.

Die wenig salze, ungewaschene Butter wird in einer halben Stunde schäumig gerührt, dann giebt man nach und nach die Eier, die aufgelös'te Hefe, die erwärmte Milch, so wie das durch ein Sieb gegebene, erwärmte Mehl und Rosenwasser, wovon man etwas zurückläßt, dazu, wirkt und schlägt den Teig mit einem Rührlöffel recht glatt bis sich Blasen zeigen, welches ungefähr zehn Minuten erfordert.

Hat man den Teig, wie gesagt, behandelt, rollt man denselben auf einem etwas erwärmten Backbrett einen Finger dick aus, bestreicht ihn mit Eigelb, wozu ein Löffel voll Rosenwasser gegeben, mengt Zucker, Canehl und abgeriebene Citronenschale untereinander und bestreut den Kuchen damit, nebst der in feine Streifen geschnittenen Succade. Nun wickelt man den Teig ganz lose auf, damit derselbe Platz hat, sich auszudehnen, bedeckt ihn mit einer Serviette, läßt ihn an einem nicht zu warmen Orte 1—2 Stunden aufgehen, bis derselbe ungefähr die doppelte Höhe erreicht, bestreicht die Oberfläche mit geschlagenem Ei, wozu Rosenwasser gemischt, macht von oben nach der einen Seite herunter einige leichte Einschnitte und backt den Wickelkuchen in einem Ofen bei starker Hitze in einer halben bis drei Viertelstunden gar.

434. Kirschkuchen.

½ ℔ Mehl.
⅜ ℔ Butter.
4 Eidotter.
4 Loth Zucker.
½ Citronenschale.

Von den hieneben stehenden Ingredienzien mengt man in der № 416 angegebenen Weise einen mürben Teig an, rollt ihn nicht völlig einen halben kleinen Finger stark aus, schneidet nach einer Kuchenschüssel eine runde Platte davon, macht von dem übrigen Teig eine fingerdicke Rolle und legt diese als Rand

4 Loth Zucker.
3 Eier.
3 Eidotter.
¼ K. Rahm.
Canehl.

Man kann auch statt des mürben Teigs die Hälfte des Sandtortenteigs № 411 nehmen. Ebenso kann man die Kirschen auf Blätterteig backen. Der Blätterteig muß dann einen stehenden Rand wie bei № 413 haben. Man giebt den Kirschkuchen auch ohne Crême.

um den Kuchen. Ist er halb gar gebacken, bestreut man ihn stark mit Zucker und legt einen Daumen stark säuerliche, entkernte, etwas vom Saft befreite Kirschen darauf, streut nach Verhältniß wieder Zucker darüber und backt ihn in einem heißen Ofen, so daß der Kuchen eine hellgelbe Farbe erhält.

Während dieser Zeit hat man die Kirschensteine gestoßen, mit dem Safte vermischt und durch ein Haarsieb gegeben, damit diese Sauce den Geschmack der Kerne gewinnt, worauf man zu diesem Kirschsaft, was jedoch höchstens ⅛ Kanne sein darf, die Eier, den sehr dicken sauern Rahm, Zucker und Canehl giebt, und Alles auf dem Feuer mit einer Ruthe bis eben vor dem Kochen schlägt. Diese Crême gießt man so heiß über den beinahe garen Kirschkuchen und läßt diesen dann noch einige Minuten damit backen.

Hat man keine saure Kirschen, so träufelt man etwas Citronensauer über dieselben, nachdem man aus den süßen Kirschen den Saft gedrückt und läßt sie einige Stunden damit stehen.

Der Kuchen darf weder zu sauer noch zu süß sein; statt der Kirschen kann man auch Bickbeeren — schwarze Heidelbeeren — mit ausgepreßtem Johannistraubensaft vermischt, nehmen.

435. Morsellen oder Dauerkuchen.

Hirschhornteig.
1 ℔ Mehl.
20 Loth Zucker.
8 Loth Mandeln.
4 Loth Butter.
5 Eier.
1 Theelöffel voll Pottasche.

1½ ℔ Zucker.
4 Loth Mandeln.
4 Loth Orangenschalen.
4 Loth Succade.
1 Citronenschale.
10 Stück Nelken.

Oder man nimmt statt des obigen folgenden Hirschhornteig:
1 ℔ Mehl.
¾ ℔ Zucker.
2-4 Loth Butter.

Die Succade, Orangen- und Citronenschale nebst den Mandeln werden in ganz feine, einen halben Zoll lange Streifen geschnitten; die Nelken und der Canehl gröblich gestoßen.

Die acht Loth Mandeln werden erst mit einem Ei in einem Mörser sehr fein gerieben, dann die übrigen Eier nebst der geschmolzenen Butter dazu gerührt; nun giebt man die fein geriebenen Mandeln nebst Zucker und die mit einem Löffel voll Wasser aufgelös'te Pottasche zu dem Mehl, wirkt hiervon einen festen, glatten Teig, rollt denselben in lange, einen kleinen Finger dicke Streifen, schneidet diese in kleine Würfel und backt sie in abgeklärter Butter hellbraun, worauf man sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag legt.

Währenddeß taucht man den in kleine Stücke geschlagenen Zucker in vier Eßlöffel voll kaltes Wasser oder Rosenwasser, rührt ihn auf dem Feuer zu Brei und läßt ihn nur einigemal aufkochen und schüttet die geschnittenen Sachen nebst den noch warmen, in Butter gekochten, kleinen Würfeln dazu. Hat man

2 Eidotter.
1 ganzes Ei.
Cardemome.

nun Alles gehörig vermengt, füllt man die Masse in eine Porzellan-Kumme, streicht sie glatt und läßt den Kuchen kalt werden.

Diesen Kuchen kann man sehr lange aufbewahren, und eignet er sich zum Frühstück und Nachtische am Besten. Kann man denselben acht Tage vor dem Gebrauch anfertigen, dann ist er besser von Geschmack und läßt sich auch leichter schneiden.

Läßt man den Zucker nicht aufkochen, so bleibt der Kuchen klebrig, kocht derselbe länger, wie angegeben, so wird der Kuchen zu hart.

Klein-Gebackenes.

---

436. Eierkränze.

1½ ℔ Mehl.
1¼ ℔ Butter.
1¼ ℔ Zucker.
6 harte Eigelb.
6 rohe dito.
8 Nelken.
Eischnee.
Canehl.

Die ausgewaschene Butter wird in einer Viertelstunde schäumig gerührt; nun giebt man die rohen und die auf einer Reibe geriebenen hartgekochten Eidotter, Zucker und Gewürz hinein und wirkt Alles mit dem Mehle zu einem recht festen, glatten Teig.

Man macht hiervon nun kleine fingerdicke Rollen, die man in vier Zoll lange Stücke schneidet, zu einem Kranz zusammen formt, etwas platt drückt, hoch mit Eischnee belegt, mit Zucker und Canehl bestreut und dann in einem heißen Ofen rasch hochgelb backt.

437. Mandel-Struben.

½ ℔ Butter.
½ ℔ Zucker.
½ ℔ Mehl.
12 Lth. Mandeln.
2 Eier.

Nachdem die ausgewaschene frische Butter zu Schaum gerührt, werden die Eier, der Zucker, die geschälten und fein gestoßenen Mandeln, worunter acht Stück bittere sein können, noch zehn Minuten damit gerührt und dann das Mehl darunter gemengt.

Nun streicht man den Teig Messerrücken dick auf eine mit Wachs bestrichene große eiserne Platte, streut noch einige Loth gehackte Mandeln darüber und backt ihn schnell, in ungefähr sechs Minuten gar. Den Kuchen schneidet man noch warm auf der Platte in zwei Finger breite und einen Finger lange Stücke,

legt sie so warm über ein Rollholz und bewahrt diese rundgebogenen Mandel-Struben in einer Trommel auf.

438. Sprützgebackenes
auf einer Platte.

28 Loth Mehl.
$\frac{3}{4}$ ℔ Butter.
$\frac{1}{2}$ ℔ Zucker.
2 Eigelb.
2 Eier.
Citronenschale.
Cardemome.

Nachdem die frische Butter zu Salbe gerührt, giebt man die Eier nebst Zucker und Gewürz dazu, rührt es noch eine Zeitlang mit einander und mischt dann das Mehl löffelweise darunter. Den Teig füllt man in eine Kuchen-Sprütze, drückt ihn durch dieselbe auf eine Platte in beliebige Figuren, wie z. B. in Form eines S, und läßt diese langsam hellgelb backen.

439. Mandelkränze.

1 ℔ Mehl.
$\frac{3}{4}$ ℔ Butter.
$\frac{1}{2}$ ℔ Mandeln.
$\frac{1}{4}$ ℔ Zucker.
6 harte Eigelb.
6 rohe dito.
2 Löffel Rum.

Das Mehl wird auf ein Backbrett geschüttet, die ausgewaschene Butter in Stückchen darauf gepflückt, in die Mitte des Mehls eine Vertiefung gemacht, die hartgekochten, geriebenen und rohen Eigelb, der Jamaika-Rum, die abgezogenen, mit Eiweiß fein gestoßenen Mandeln und der gesiebte Zucker hineingegeben und Alles zu einem festen, glatten Teig gewirkt.

Nun macht man hiervon kleine Kränze, von der Größe eines Thalerstücks, belegt sie hoch mit Eischnee, streut Zucker und Canehl darüber und backt sie, nicht zu schnell, in einem Ofen hellgelb.

Der Teig kann auch einen halben Finger dick ausgerollt werden, dann sticht man mit einem Ausstecher Kränze davon, belegt sie hoch mit Eischnee und bestreut sie mit Zucker und Canehl.

440. Theekuchen.

$\frac{1}{2}$ ℔ Butter.
$\frac{3}{4}$ ℔ Mehl.
$\frac{1}{2}$ ℔ Zucker.
6 Eidotter.
2 hartgekochte do.

Zucker.
Mandeln.
Canehl.

Nachdem die Butter zu Sahne gerührt, werden nach und nach die gekochten geriebenen und rohen Eidotter und, wenn man diese noch zehn Minuten damit durchgerührt, das Mehl und der Zucker unter beständigem Rühren dazu gegeben, bis Alles gehörig vermischt ist.

Nun streicht man diesen Teig einen Messerrücken dick auf eine zuvor mit Wachs bestrichene Platte, bestreut ihn mit gehackten Mandeln, gröblich gestoßenem Zucker und Canehl und

schneidet ihn, wenn derselbe im Ofen halbgar gebacken ist, auf der Platte mit einem Messer in beliebige Stücke, worauf man ihn im Ofen dann noch ferner gar backen läßt.

441. Kleine Biscuits.

Die Biscuitmasse hierzu wird ganz wie bei № 402 gesagt, angerührt, in kleine dazu bestimmte, gut mit Butter ausgestrichene und mit sehr feinem Zwieback ausgestreute Formen gefüllt und fünf bis zehn Minuten in einem heißen Ofen gebacken.

442. Biscuit-Zwieback.

1 ℔ Zucker.
¾ ℔ Mehl.
12 ganze Eier.
12 Eigelb.

Wenn man Gewürz liebt, kann man ½ Loth gewaschenen, getrockneten und gröblich gestoßenen Anis zur Masse geben.

Nachdem der beste Zucker recht fein gesiebt und nebst den Eiern und Eidottern in einen großen irdenen Topf gegeben, schlägt man Alles mit einer Ruthe eine halbe Stunde bis drei Viertelstunden, mischt dann sehr behutsam, ohne vieles Rühren, das beste amerikanische Mehl darunter und backt diese Masse in mit Butter und Zwieback gehörig ausgestreuten Blechformen, die vier Zoll lang und zwei Zoll breit und hoch sind, in sechs bis zehn Minuten gar. Sind die Biscuits kalt geworden, schneidet man sie in drei bis vier, einen halben Zoll starke Scheiben und röstet diese in einem Ofen hochgelb.

443. Biscuit mit Chokolade-Glasur.

½ ℔ Zucker.
4—6 Loth Chokolade.

Man nimmt auch statt der Biscuits № 404 die kleingebackenen Biscuits № 441.

Der Zucker wird in Wasser getaucht, eine Zeitlang langsam gekocht, und wenn, indem man einen Löffel voll von dem flüssigen Zucker in die Höhe zieht, die Tropfen breit vom Löffel fallen, die aufgelös'te Chokolade dazu gerührt.

Die, wie in № 404 gebackenen Biscuits schneidet man nun in zwei Zoll große Stücke, taucht sie an drei Seiten in die eben beschriebene Chokolademasse, legt sie auf der nicht eingetauchten Seite auf eine Platte und stellt sie eine Minute in den Ofen, damit die Chokolade Glasur bekommt, denn die Chokolade trocknet, wie bekannt, wenn sie kalt wird.

Um die Chokolade aufzulösen, legt man sie einige Minuten in kochendes Wasser, nimmt dieselbe, wenn sie durchgeweicht, heraus und zerrührt sie; oder man reibt die Chokolade und schmilzt sie auf gelindem Kohlenfeuer.

444 a. Baisers.

1 ℔ Zucker.
10—12 Eiweiß.
¼ St. Vanille.

Die beste Raffinade wird mit der Vanille gestoßen und durch ein sehr feines Haarsieb gerieben. Das Eiweiß wird zu einem recht steifen Schnee geschlagen und der fein gesiebte Zucker löffelweise durch weniges Schlagen damit vermischt.

Nun setzt man von dieser Masse mit einem Eßlöffel Häufchen in der Größe einer Wallnuß auf eine mit Butter bestrichene Platte und backt sie in einem Ofen, der höchstens sechs bis sieben Grad Hitze enthält, in einer halben Stunde hellgelb.

444 b. Chokolade-Baisers.

1 ℔ Zucker.
½ ℔ Chokolade.
10 Eiweiß.

Das Eiweiß wird zu sehr steifem Schaum geschlagen, der fein gesiebte Zucker mit der besten süßen geriebenen Chokolade vermischt, leicht und behutsam zu dem Eischnee gemengt und wie bei № 444 a. gebacken.

445. Gefüllte Baisers.

Noch besser ist es, wenn man die Baisers-Masse in eine Kuchensprütze giebt und die Masse statt mit einem Löffel auf das Backblech in etwas länglicher Form sprützt.

Die weiße Baisersmasse № 444 a. wird mit einem silbernen Eßlöffel in der Form eines Taubeneies, indeß recht hoch, auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech gelegt und wie die vorstehenden Baisers gebacken. Dann schneidet und höhlt man behutsam das Innere, welches gewöhnlich etwas weich ist, heraus und trocknet, wenn es nöthig, die Baisers noch ein wenig und bewahrt sie an einem trockenen Orte in einer Trommel bis zum Gebrauch auf. Will man sie zur Tafel geben, füllt man die Hälfte der Baisers mit der Rahm-Crême № 186 und legt die andere Hälfte darauf.

446. Mandel-Baisers.

1 ℔ Zucker.
¼ ℔ Mandeln.
6 Stück bittere Mandeln.
4 Eiweiß.

Die Mandeln werden mit einem Eiweiß recht fein gestoßen und mit den drei, zu recht steifem Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt.

Den feingestoßenen und gesiebten Zucker schüttet man auf ein Backbrett, mengt die Mandelmasse damit durch und wirkt so viel wie möglich einen festen Teig davon, den man auf ein mit

Zucker bestreutes Backbrett sehr dünn aus einander drückt und mit einem kleinen Blech-Ausstecher zu beliebigen Figuren formt.

Diese Baisers werden auf einer mit Wachs bestrichenen Platte in einem sehr mäßig warmen Ofen in einer halben bis ganzen Stunde mehr getrocknet als gebacken. In einem Trocknen-Ofen werden die Baisers noch besser.

447. Fleurons von Blätterteig.

Mit diesen Fleurons garnirt man hauptsächlich Ragouts.

Der Blätterteig, wie bei № 418 angegeben, wird einen Messerrücken dick ausgerollt, in beliebige Stückchen geschnitten oder mit einem runden Ausstecher ausgestochen und in einem heißen Ofen in wenigen Minuten nur hellgelb gebacken.

448. Blätterteig-Schnitte.

Eiweiß.
Zucker.
Canehl.

Dieser Blätterteig wird zum Thee servirt.

Man schneidet den, Messerrücken dick ausgerollten Blätterteig in zwei Finger breite und einen kleinen Finger lange Stücke, bestreicht sie mit Eiweiß, streut Zucker und Canehl darüber und backt sie einige Minuten in einem heißen Ofen hellgelb.

449. Blätterteig-Kringel.

Diese Kringel werden zum Thee gegeben.

Nachdem der Blätterteig Messerrücken dick ausgerollt, sticht man mit einer dazu bestimmten Blechform Kringel aus demselben, bestreicht sie mit Eiweiß, drückt sie auf der bestrichenen Seite in grob gestoßenen Zucker, legt sie neben einander auf eine eiserne Platte und backt sie in einem heißen Ofen in wenigen Minuten höchstens hellgelb.

450. Gefüllte Blätterteig-Kränze.

1 ℔ Mandeln.
1 ℔ Zucker.
6 Eidotter.
2 ganze Eier.
⅛ K. Rosenwasser.
⅛ K. Rahm.
8 Loth Brod.
Canehl.

Zu der Pyramide müssen die Kränze die Breite von wenigstens anderthalb Zoll haben.

Die Eier und Eidotter werden mit dem Rosenwasser und dem süßen Rahm ein wenig geklopft, der Zucker, die geschälten und mit ein wenig Eiweiß fein gestoßenen Mandeln dazu gerührt und zuletzt das fein geriebene Weißbrod.

Nun rollt man den Blätterteig, wie bei № 418 angegeben, einen Messerrücken dick aus, sticht mit einem Ausstecher kleine oder große Kränze davon, bestreicht sie am Rande mit geschlagenem Ei, giebt mit einem Theelöffel von der Mandelmasse darauf, deckt noch einen Kranz darüber, drückt diesen am innern und äußern Rande etwas fest, legt einen Finger dick steifen Eischnee

darauf, bestreut ihn mit Canehl und Zucker und backt die Kränze auf einer eisernen Platte in einem heißen Ofen nur ganz hell.

Man kann von diesen Kränzen auch eine Pyramide machen, wenn man den untersten Kranz von der Größe eines großen Tellers und die folgenden immer nach einem kleineren Teller formt, bis der letzte Kranz die Größe eines Bierglases hat. Sind dann alle Kränze gebacken, so legt man sie nach ihrer Größe auf einander, steckt oben ein Blumen-Bouquet hinein und garnirt die Schüssel mit Blumen.

451. Citronen-Törtchen.

Nachdem Blätterteig Messerrücken dick ausgerollt, sticht man mit einem Bierglase runde Scheiben davon, giebt auf die eine Hälfte derselben einen bis zwei Theelöffel von der Citronenmasse № 419, legt die andere Hälfte darüber, doch so, daß der untere Teig einen Strohhalm breit hervorsteht, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, macht auf der Oberfläche und am Rande einige kleine Einschnitte und backt diese halbmondförmigen Torten in einem heißen Ofen in fünf bis zehn Minuten hellgelb.

452. Kleine Obstkuchen.

Dieselben werden ganz, wie oben gesagt, von Blätterteig geformt, und giebt man statt der Citronenmasse beliebiges, in Zucker gekochtes Obst hinein, als: Kirschen, Himbeeren, Stachelbeeren, Zwetschen u. s. w.

453. Sprützgebackenes in Butter.

1 Q. od. $\frac{3}{8}$ K. Milch.
20 Loth Mehl.
8 Loth Butter.
6 ganze Eier.
4 Eigelb.
1 Prise Salz.
Oder:
$\frac{5}{8}$ ℔ Mehl.
9 Eier.
10 Loth Butter.
$\frac{1}{4}$ K. Milch.
$\frac{1}{8}$ K. Wasser.
Eine Prise Salz.

Man bringt Milch, Wasser und Butter zusammen in einer verzinnten Casserolle in's Kochen, schüttet das durchgesiebte, beste Mehl auf einmal hinein, rührt Alles fortwährend auf dem Feuer mit Kraft und Schnelligkeit, bis ein glatter, egaler Teig davon wird, der sich vom Topfe lös't; nimmt die Casserolle vom Feuer, schlägt nach und nach sechs ganze Eier in die noch kochend heiße Masse — man kann dies auch noch auf dem Feuer thun, — stellt sie zum Kaltwerden zurück und rührt dann erst die übrigen Eier dazu.

Nachdem man die Butter abgeklärt und vom Salze befreit,

Man kann auch ein Stückchen trocknen Ingwer in das Fett werfen, wodurch das Anziehen desselben in den Teig noch etwas verhütet wird. Die Sprützen müssen während des Backens in Fett schwimmen, und kann man bei dieser Masse wohl auf 2 ℔ Fett rechnen; doch braucht von dem Fett zur Zeit nicht mehr als zwei Finger hoch in dem Topfe zu sein; das Uebriggebliebene kann man jedoch später mit frischem Fette wieder benutzen. Man sehe deshalb nach bei den Berliner Pfannkuchen № 456.

giebt man eben so viel frisches Schweineschmalz und wo möglich frisches Suppenfett, — welches weniger als Butter und Schmalz in die Sprützen zieht und worin diese schöner und krosser backen, — in ein Casserolle, brät es zusammen einige Minuten ab und befreit es von etwaigem Schaum. (Man sehe die Bereitung des Backfetts vorne im Buche).

Nun gießt man zwei Dritttheile von diesem Fette in einen flachen, nicht zu dünnen eisernen Topf, setzt diesen auf gelindes Feuer, versucht, nachdem es wieder kocht, mit einem Stückchen Teig, ob das Fett den rechten Grad der Hitze zum Backen hat, füllt den Teig in die dazu bestimmte Sprütze, sprützt nun beliebige, schlangenartige oder kranzförmige Figuren, die man einen guten Finger lang vor der Sprütze mit einem Messer abschneidet, hinein und backt sie auf gelindem Kohlenfeuer, bei einmaligem Umwenden, in fünf bis sechs Minuten hochgelb.

Wird das Fett zu heiß, welches man durch gelinde Hitze so viel wie möglich zu verhüten sucht, so giebt man immer etwas von dem zurückgebliebenen Fette dazu.

Sind die Sprützen hochgelb gebacken, so nimmt man sie aus dem Fette, legt sie auf einen Bogen Löschpapier oder auf einen Blech-Durchschlag, bepudert sie mit durchgesiebtem Zucker und giebt sie noch warm zur Tafel.

Man darf zur Zeit nicht mehr Sprützen in den Topf geben, als sich auf der Oberfläche gehörig bewegen können.

454. Schneebälle.

Man sticht mit einem silbernen Eßlöffel von dem Teige № 453 Wallnuß große, runde Klöße, legt sie auf einen, in Backfett getauchten, halben Bogen Papier, hilft darauf der Form der Bälle ein wenig nach, hält den Bogen Papier einen Augenblick in das kochende Backfett, damit die Klöße hinein gleiten, und backt diese darin, wie in № 453 gesagt, bei einmaligem Umwenden hochgelb, wozu sechs bis acht Minuten erforderlich sind.

Nun legt man die Schneebälle zum Abtropfen auf einen Durchschlag, schneidet ein kleines Stück Teig heraus, füllt nach Belieben Marmelade oder Obst-Gelée hinein, fügt das Stückchen Teig wieder in die Oeffnung, bepudert die Schneebälle mit Canehl und Zucker und giebt sie noch warm zur Tafel.

455. Räder=Gebackenes.

$\frac{3}{4}$ ℔ Mehl.
$\frac{1}{4}$ ℔ Zucker.
$\frac{1}{8}$ ℔ Butter.
2 Eier.
4 Eigelb.
$\frac{1}{8}$ K. Rahm.

Nachdem man das Mehl auf ein Backbrett geschüttet, macht man in die Mitte desselben eine Vertiefung, giebt Eier, dicken sauren Rahm, gestoßenen Zucker und die in Stücke gepflückte Butter hinein, schlägt Alles mit einem Messer durch einander und wirkt einen glatten, festen Teig davon.

Diesen Teig rollt man nun so dünn wie möglich aus, schneidet ihn mit einem Kuchenrade in Streifen beliebiger Größe, backt sie in Backfett, wie bei № 453 gesagt, in wenigen Minuten hellgelb, legt sie auf einen Durchschlag und bestreut sie noch warm mit Zucker.

456. Berliner Pfannkuchen.

2 ℔ Mehl.
4—5 Loth Gest.
$\frac{1}{8}$ ℔ Butter.
$\frac{1}{4}$ K. Rahm.
$\frac{1}{4}$ ℔ Zucker.
1 Loth Salz.
8 Eigelb.

Liebt man die Berliner Pfannkuchen consistenter und runder von Form, giebt man noch 4—6 Eidotter mehr zu dem Teig.

Die Pfannkuchen müssen recht zart, leicht und locker sein und beim Backen im Fette schwimmen, so daß sie den Boden des Topfes nicht berühren. Hat man drei- bis viermal in diesem Fette gebacken, so gießt man dasselbe behutsam in ein anderes Gefäß ab, befreit den eisernen Topf von allem Bodensatze, gießt das klare Fett

Nachdem man den trocknen Gest in ein wenig lauwarmer Milch und einem Löffelvoll feinem Zucker aufgelös't und das durchgesiebte, amerikanische oder sonstige Weizenmehl bester Sorte eine halbe Stunde durch und durch ein wenig erwärmt hat, schüttet man dasselbe in eine warm gemachte irdene Kumme, giebt die Eidotter, den lauwarmen Rahm oder gute Milch, den aufgelös'ten Gest, Zucker, Salz, nebst der ausgewaschenen, in Stücke gepflückten Butter dazu, mengt mit einem breiten Messer Alles gehörig durcheinander, nimmt dann einen Holzspaten oder hölzernen Löffel und schlägt damit den Teig so lange, bis dieser sich in die Höhe ziehen läßt und glatt vom Spaten und von der Kumme ablös't, was wohl zehn Minuten erfordert, worauf man unter und über den Teig in die Kumme ein wenig Mehl streut und ihn eine bis zwei Stunden an einem warmen Orte aufgehen läßt.

Hat der Teig sich gehörig gehoben, legt man ihn auf ein erwärmtes, mit Mehl bestreutes Backbrett und rollt ihn, ohne ihn niederzudrücken, indem man das Rollholz nur leicht über den Teig gleiten läßt, einen halben Finger dick aus.

Will man die Pfannkuchen saftig, locker und zart haben, so muß der Teig eigentlich so weich, dabei zart und elastisch sein, daß man denselben, ohne ihn stark zu drücken oder auszurollen, die beliebige Form durch weniges Ziehen oder Schieben geben kann.

Auf den ausgerollten oder ausgezogenen Teig legt man nun, einen halben Zoll vom Rande und dann wieder einen guten

Zoll breit aus einander, immer einen Theelöffel voll Marmelade oder Obstmuß, schlägt die andere Seite des Teigs darüber, drückt um die Obsthäufchen von oben den Teig mit dem Finger rund herum auf den untern Teig fest und sticht mit einem runden Ausstecher, der zwei Zoll im Durchmesser hat, Kuchen davon, so daß das Obst, welches man durch die Erhöhung im Teig erkennen kann, in der Mitte liegt.

Diese Kuchen legt man auf ein mit Mehl bestreutes, etwas erwärmtes Brett oder eine blechene Kuchen-Platte, doch so, daß dieselben wenigstens einen Zoll von einander liegen und sich beim Aufgehen, wo sie dann die Größe von drittehalb Zoll bekommen, nicht berühren können, bedeckt sie mit einer leichten Serviette und läßt sie noch ungefähr eine halbe bis ganze Stunde aufgehen.

Währenddeß stellt man das in № 453 angegebene Backfett in einem flachen eisernen Topfe zu Feuer, versucht mit einem der aufgegangenen Pfannkuchen, ob das Fett den gehörigen Grad der Hitze hat, und ist dieser darin hoch und rund geworden, so legt man, je nach der Größe des Topfes, fünf, sechs bis acht Pfannkuchen auf die Oberseite in das Fett, deckt schnell einen Deckel darüber, backt die Pfannkuchen höchstens zwei Minuten auf gelindem Feuer, nimmt den Deckel ab, dreht die Kuchen, wenn sie unten hochgelb sind, um und läßt sie nun noch vier bis sechs Minuten bei gelinder Hitze unbedeckt backen.

Hierauf nimmt man sie aus dem Backfett, legt sie auf einen Bogen Löschpapier, dann auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und fährt auf diese Weise fort, bis alle Pfannkuchen gebacken sind, worauf man sie noch warm zur Tafel giebt; jedoch können sie auch kalt gegeben werden.

wieder hinein, giebt, wenn es nöthig ist, noch von dem vorhandenen frischen Fette dazu, da das Fett durch öfteres Backen sehr an Kraft verliert, und fährt nun zu backen fort.
Hat man, wie in № 453 gesagt, kein Suppenfett, so nimmt man zum Backen 1 bis 2 ℔ frische Butter und etwas weniger Schmalz.
Das übriggebliebene Fett kann man noch einmal wieder mit zum Backen od. auch auf andere Weise zum Kochen oder Braten verwenden.

457. Ballbeischés.

1 ℔ Mehl.
4 Eier.
6 Eidotter.
2 Loth Gest.
½ ℔ Butter.
6 Loth Zucker.
6 Loth Corinthen.
Nicht völlig ½ K. Milch, wozu schon einige Löffel Rosenwasser gegeben sind.

Die Butter wird mit den zehn Eidottern ein wenig gerührt, dann die verlesenen und gewaschenen Corinthen nebst Zucker, Gewürz, dem Mehl, der lauwarmen Milch, so wie der in wenig Milch und Zucker aufgelös'te Gest, dazu gegeben und zuletzt der Schnee von vier Eiweiß darunter gemischt, worauf man die Masse eine Stunde aufgehen läßt.

Hat man frische Aepfel, so kann man statt der Corinthen eine Kanne in kleine Würfel geschnittene, in Butter etwas erwärmte

Salz.
Canehl.

Noch warm, giebt man sie, mit Zucker und Canehl bestreut, zur Tafel.

Aepfel nehmen, jedoch muß man alsdann noch 1/4 ℔ Zucker mehr dazu rechnen.

Nun giebt man in jede Vertiefung der Ballbeisches=Pfanne einen Löffelvoll vom Salze befreite, geschmolzene Butter, füllt sie mit dem Teige reichlich voll, backt die Ballbeisches einige Minuten, worauf man sie umwendet und dann in zehn Minuten, bei noch einmaligem Umwenden, langsam hellbraun und gar werden läßt.

458. Rahmwaffeln.

1 ℔ Mehl.
1 ℔ Butter.
20 Eigelb.
14 Eiweiß.
1 K. Rahm.
1 Citronenschale.

Man bestreut sie mit Zucker und Canehl und giebt sie noch warm zur Tafel.

Die frische Butter wird mit den Eidottern zu Sahne gerührt, der süße oder säuerliche, zu Schaum geschlagene Rahm nebst dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß mit dem Mehle eins ums andere leicht dazu gemengt.

Hat man das Waffel=Eisen trocken ausgewischt und gehörig erwärmt, bestreicht man es jedesmal, bevor man eine Waffel backt, mit einem Stück Speck und giebt von der Masse ungefähr einen hölzernen Löffelvoll hinein.

Die Waffeln müssen auf hellem Feuer oder auch auf Kohlengluth, jedoch nicht zu schnell, backen, damit sie nicht zu weich, sondern locker und kroß werden.

459. Gestwaffeln.

1 ℔ Mehl.
20 Loth Butter.
8 Eidotter.
2 Eiweiß.
1 K. Milch.
2 Loth Gest.
Salz.
2 Löffel Franzbranntwein.

Die frische, abgeklärte Butter, die Eier, die lauwarme Milch nebst Mehl, schlägt man in einem großen irdenen Topfe wie einen Pfannkuchenteig, giebt den mit Milch und Zucker aufgelöst'ten trockenen Gest, einen bis zwei Löffel Franzbranntwein und einige Prisen Salz dazu und stellt diesen Teig wenigstens eine Stunde zum Aufgehen an einen warmen Ort.

Man backt diese Waffeln ganz wie die Rahmwaffeln № 458.

Ist die Masse im Backen ein wenig zu dick, so giebt man noch einige Löffel kaltes Wasser daran, wodurch die Waffeln dann krosser werden.

460. Krullkuchen.

Die frische Butter wird ein wenig erwärmt und zu Sahne gerührt und dann die halbe Kanne Milch, nebst dem besten Weizenmehl nach und nach dazu gegeben. Den Zucker, worauf

№ 1.
6 Loth Mehl
3 Loth Zucker.
2 Eigelb.
3 Löffel geschmolzene Butter.
1/8 K. warme Milch.
1/2 Citronenschale.

№ 2.
1/4 ℔ Mehl.
1/8 K. Milch.
1 1/2 Loth Butter.
5 Loth Zucker.
1/4 Citronenschale

№ 3.
1/2 ℔ Mehl.
1/4 ℔ Butter.
1/4 ℔ Candis.
1/4 K. Wasser.
1/2 Ei.
1/2 Citronenschale.
1/8 Loth Canehl.

№ 4.
1/2 ℔ Mehl.
1/2 ℔ Zucker.
1/4 K. Wein.
1/4 K. Wasser.
4 Eigelb.
4 Loth Butter.
1/8 Loth Canehl.

man die Schale der Citrone abgerieben, giebt man erst in dem Augenblicke, wenn man backen will, in den Teig.

Mit dem Backen dieser Kuchen verfährt man, wie bei den Waffeln №. 458 gesagt, doch nimmt man statt des gewürfelten Waffel-Eisens ein weit dünneres, mit feineren Mustern versehenes oder ein ganz schlichtes Eisen und streicht dieses, statt mit Speck, mit einem Stück ungesalzener Butter aus, die man in ein Läppchen gebunden. Beim Backen kommt es auf große Schnelligkeit an, wozu auch ein starkes Feuer gehört.

Man giebt einen Löffelvoll Teig in das heiße Eisen, backt den Kuchen, bei einmaligem Umwenden des Eisens, in höchstens einer Minute hellbraun, rollt ihn über einen dazu bestimmten, zwei bis drei Finger dicken Stock, noch in dem Eisen auf, — auch kann man zur Veränderung einen dünneren Stock nehmen, — so daß er das Ansehen einer starken Cigarre hat, oder man legt ihn noch warm über ein Rollholz und bewahrt die Kuchen in einer Trommel an einem warmen Orte auf.

Der gestoßene Candis (Ingredienzien №. 3) wird mit dem Wasser gekocht und, nachdem dies abgekühlt, mit der zu Salbe gerührten Butter, dem Ei und dem Mehl vermischt, worauf man die Masse bis zum folgenden Tage zurückstellt und sie dann ganz wie die vorhergehenden backt.

Von den unter №. 4 angeführten Ingredienzien backt man die Krullkuchen gleichfalls ganz auf die oben angeführte Weise.

Durch Uebung gelangt man sehr bald, sowohl im Backen als auch im Aufrollen dieser Kuchen, zu einer gewissen Fertigkeit, und kann man dann, bei starker Hitze, 60 bis 80 Stück in einer Stunde backen. Die Kuchen halten sich, wenn sie in einer Blechtrommel gut verschlossen sind, mehrere Tage kroß und werden vorzüglich zum Nachtisch und bei Eis gegeben.

461. Gefüllte Düten.

Man backt die Krullkuchen №. 460, rollt sie, noch warm, aus freier Hand oder über ein dazu geformtes Holz wie eine Düte zusammen und füllt sie demnächst mit Schlagsahne №. 186, worunter man frische Erdbeeren mischen kann oder man füllt sie mit einer beliebigen Crême.

Man richtet die gefüllten Düten auf einer Schüssel in der

Weise an, daß die Spitzen derselben alle nach innen und die Oeffnungen etwas erhöht auf dem Rande der Schüssel liegen. In dieser Weise kann man dann zwei bis drei Reihen Düten auf einander legen.

462. Syrup-Kuchen.

4 ℔ Syrup.
4 ℔ Mehl.
¾ ℔ Butter.
4 Loth Pottasche.
½ Lth Cardemome.
¼ Loth Nelken.
1 Loth Canehl.
2 Citronenschalen.
4 Loth Pomeranzenschalen.
8 Loth Succade.
Mandeln.

Man kann nach Belieben die Kuchen auch ohne Rosenwasser u. Zuckerguß anfertigen.

Den guten, recht hellen Syrup bringt man mit der Butter in's Kochen, giebt die in ein wenig Milch aufgelöst'te, gereinigte Pottasche, nebst dem Mehl, dem gröblich gestoßenen Gewürz, den gröblich gehackten Mandeln, der in kleine Würfel geschnittenen Succade und Pomeranzenschale dazu und rührt es so lange, bis Alles wohl mit einander vermischt ist.

Man füllt die Masse nun in einen mit etwas Mehl ausgestreuten Topf und stellt sie darin, zugedeckt, wo möglich acht Tage an einen etwas warmen Ort zurück.

Will man die Kuchen nun backen, rollt man den Teig Messerrücken dick aus, sticht nach Belieben runde oder viereckige Formen davon, bestreicht diese mit Rosenwasser oder macht auch einen Zuckerguß darüber und backt sie im Ofen, bei ziemlich starker Hitze.

Statt der Butter kann man auch zur Hälfte frisches Schweineschmalz nehmen und von dem Gewürz nach Belieben zurück lassen.

463. Braune Kuchen mit Sandzucker.

4 ℔ Mehl.
2 ℔ Sandzucker.
1 ℔ Butter.
8 Eier.
4 Loth Pottasche.
Gewürz.

Man schüttet das Mehl auf ein Backbrett, macht in die Mitte desselben eine Vertiefung, giebt die Eier, die in Stücke gepflückte Butter, die in ein wenig Milch aufgelöst'te, gereinigte Pottasche nebst dem Sandzucker dazu und wirkt einen festen, dichten Teig hiervon.

Diesen Teig rollt man Messerrücken dick aus, sticht mit einer Form beliebige Figuren davon und backt sie auf einer Platte in einem nicht zu heißen Ofen hellbraun.

Diese Kuchen halten sich, in einer Blechtrommel aufbewahrt, sehr lange.

464. Zuckerguß über Kuchen.

Die feinste Raffinade wird durch ein feines Haarsieb gegeben, und mit dem Citronensauer in einer irdenen Kumme eine Vier-

A.
½ ℔ Zucker.
½ Citronensauer.

telstunde gerührt. Diese recht weiße Masse streicht man mit einem Messer glatt über die gebackene Torte und stellt diese dann in einen sehr mäßig warmen Ofen oder unter einen Tortenpfannendeckel, damit die Glasur in ungefähr fünf Minuten trocknet.

B.
½ ℔ Zucker.
2 Löffel Rosenwasser.

Man vermischt den sehr fein gestoßenen durchgesiebten, besten Staubzucker mit dem Rosenwasser oder Canehlwasser, rührt dies so lange, bis ein dünner Brei daraus wird, streicht denselben vermittelst eines Pinsels über die schon gebackenen Kuchen und läßt ihn wie oben trocknen.

C.
6 Loth Zucker.
4 Lth. Chokolade.
1 Eiweiß.

Die Chokolade wird in einer Kumme eine Viertelstunde in einen warmen Ofen oder auf ein wenig Kohlen gestellt, bis dieselbe geschmolzen; dann rührt man den Zucker, und wenn es noch zu steif sein sollte, einen Löffelvoll Wasser dazu, streicht diese Masse recht glatt auf den Kuchen und läßt sie, wie oben angegeben, trocknen.

D.
½ ℔ Zucker.
2 Eiweiß.
½ Citronensauer.
Wird wie bei A. gerührt.

Anmerk. Will man die Kuchen mit Zucker überspinnen, so geschieht dies durch eine von Papier gedrehte Düte, und färbt man den Guß № 1, wenn man ihn nicht weiß nimmt, mit in ein wenig Wasser ausgekochter Cochenille oder mit Kirschsaft.

Anmerk. Die Vorschriften wegen der Kuchen und des Klein-Gebackenen sind hinsichtlich der Bestandtheile in Maaß und Gewicht, sowie der Behandlungsweise, möglichst genau angegeben.

Geräth ein Backwerk nicht das erste Mal, so darf man hierdurch nicht gleich von weiteren Versuchen sich zurückschrecken lassen. Durch Wiederholen, Prüfen und Nachdenken wird man das auf irgend eine Weise begangene Versehen entdecken und, nachdem man in die gehörige Uebung gekommen, leicht und nach Wunsche das Gewünschte herstellen.

Zur Kenntniß der erforderlichen Ofenhitze beim Backen der verschiedenen Kuchen kommt man erst nach und nach durch längere Uebung und stete genaue Aufmerksamkeit.

Man darf nie unberücksichtigt lassen, gute Ingredienzien zu den Kuchen zu nehmen.

Die Butter muß frisch und gut bearbeitet sein, so daß sie trocken ist und keine Milchtheile mehr enthält, demnächst wird sie, wie bei den verschiedenen Gebackenen angegeben, durch Auswaschen oder Schmelzen vom Salze befreit.

Schweineschmalz darf man zum Backen nur frisch nehmen, weil das Gebackene sonst mehr oder weniger leicht einen Geschmack davon bekommt. Man versäume nicht, etwas frisches Suppenfett, oder in Ermangelung dessen ein wenig frisches Rinder-Nierenfett hinzuzufügen, da das Gebackene alsdann das Fett nicht so sehr in sich zieht, und kann man ein Stückchen Ingwer hinzu geben, so vermehrt sich dadurch noch diese Wirkung.

Der Puder muß frisch und ohne Beigeschmack sein; ebenso das Weizenmehl, welches namentlich keine Säure enthalten darf. Man muß beim Backen immer Rücksicht darauf nehmen,

daß die eine Sorte Weizenmehl mehr Feuchtigkeit als die andere bedarf. Das Kartoffelmehl hat oft Sandtheile, deshalb thut man wohl, dasselbe vor dem Gebrauche zu untersuchen. Alles Mehl muß vor dem Backen stets gesiebt oder durch einen Durchschlag gerührt werden.

Die Chokolade zu dem Gebackenen darf nicht von ordinärer Sorte sein; von der bittern Chokolade nimmt man weniger als von der süßen, weil sie kräftiger ist.

Die Eier muß man so frisch wie möglich zu bekommen suchen; wenn der Eischnee recht steif geschlagen, wird er gleich unter die Kuchenmasse gemischt. Eier aufzubewahren ist vorne im Buche nachzusehen.

Bierhefe ist bei den Recepten nicht angegeben, weil man sich nur selten auf deren Güte verlassen kann.

Der trockene Gest, wenn er frisch, ist der zuverlässigste; auf 1 ℔ Mehl nimmt man 2 bis 2½ Loth Gest. Die Art und Weise, ihn aufzulösen, ist vorn im Buche näher angegeben.

Der Hefenteig zu dem verschiedenen Gebackenen muß stets in einem warmen Zimmer langsam in nicht zu starker Hitze, und wo möglich zur drittel oder zur doppelten Höhe steigen, welches eine, aber oft auch zwei Stunden Zeit erfordert. Viel Butter und Eier, so wie Zucker, verhindern das Aufgehen des Teiges, die Kuchen werden freilich wohlschmeckender, indeß nicht so locker und leicht, als wenn weniger Butter und Eier dazu gegeben sind.

Die Kuchenformen müssen allenthalben vermittelst eines kleinen Pinsels mit zerlassener, vom Salze befreiter Butter ausgestrichen und mit sehr fein gestoßenem Zwieback ausgestreut, sowie die Blech-Platten, worauf man die verschiedenartigen Kuchen backt, nach deren Beschaffenheit mit Mehl bestreut oder mit Butter oder Wachs bestrichen werden.

Süße Gelées.

465. Punsch-Gelée.

¾ ℔ Zucker.
1 K. Rahm.
18 Eidotter.
¼ K. Punsch-Extract.
1—2 Citronensauer.
1 Citronenschale.
3 Loth Gelatine.

Die Gelatine wird, nachdem man sie eine Stunde in zwei Tassen Wasser an einem warmen Orte aufgelös't, mit den Eidottern, dem Rahm und Zucker in eine Casserolle geschüttet und auf dem Feuer mit einer Schaumruthe bis eben vor dem Kochen geschlagen, worauf man das Ganze vom Feuer nimmt und durch ein Haarsieb gießt.

Nun erst giebt man den Punsch-Extract dazu, schmeckt das Ganze mit Citronensauer und Schale ab, wenn es nöthig ist, auch noch mit Zucker, rührt die Masse noch eine Zeitlang, füllt sie in mit Oel ausgestrichene Porzellanformen oder Kummen, stellt die Gelée sechs bis zwölf Stunden kalt und stürzt sie beim Anrichten auf eine Schüssel.

Statt des Rahm kann man zur Hälfte Milch nehmen und statt des Punsch-Extracts ⅛ Kanne besten Jamaika-Rum oder ⅛ Kanne Batavia-Arrak; auch kann man nach Belieben etwas weniger von Spirituosen an die Masse geben.

466. Eier-Gelée.

12 Eigelb.
1 ℔ Zucker.
1¼ K. Wein.
3 Loth Gelatine.
4 Citronensauer.
1 Citronenschale.

Die Gelatine wird mit einer Tasse Wasser an einem warmen Orte aufgelös't und mit dem Rheinwein oder **Haut-Barsac**, Zucker und den Eidottern in einer verzinnten Casserolle mit einer Ruthe bis zum ersten Anfange des Kochens geschlagen. Nun giebt man die Masse durch ein Haarsieb, schmeckt sie mit Citronensauer, Citronenschale und Zucker ab, stellt sie, wie in № 465 gesagt, kalt und giebt die Gelée gestürzt zur Tafel.

Statt der Citronenschale kann man auch auf Zucker abgeriebene Apfelsinenschale nehmen.

467. Wein-Gelée.

Kalbsstand.
1 K. Wein.
¾—1 ℔ Zucker.
4 Eiweiß.
4 Citronensauer.

Man kocht von drei bis vier Kalbsfüßen, wie in № 284 beschrieben, recht steifen Stand, schneidet Fett und Bodensatz davon, kocht ihn mit dem gröblich gestoßenen Gewürz in einer gut verzinnten Casserolle eine halbe Stunde und giebt dann den

6 Nelken.
¼ Loth Canehl.
Muskatblüthe.

Die Geléemasse muß gut mit Zucker, Citronensauer und Gewürz abgeschärft sein.

Rheinwein, Franzwein oder **Haut-Barsac** und Citronensauer dazu. Ist dies eben vor dem Kochen, klärt man die Gelée mit dem Schnee von vier Eiern, auf die schon in № 285 angegebene Weise, giebt sie klar durch den Geléebeutel, füllt sie in Formen oder Geléegläser und stellt sie wenigstens zwölf Stunden an einen kühlen Ort oder auf Eis.

Will man statt des Standes von Kalbsfüßen zu dieser Gelée Gelatine nehmen, so löst man zu der genannten Masse im Winter 3 Loth und im Sommer 4 Loth Gelatine in ¼ Kanne Wasser an einem warmen Orte auf; verfährt im Uebrigen, wie angegeben.

468. Apfelsinen-Gelée.

Wein-Gelée.
6—8 Apfelsinen.
Zu diesem Gelée läßt man Nelken, Canehl u. Muskatblüthe fehlen.

Zu der Wein-Gelée № 467 giebt man die auf einer Reibe abgeriebene Schale von einer bis zwei Apfelsinen; nachdem die Gelée geklärt und etwas abgekühlt ist, den ohne Kerne ausgepreßten Saft von sechs bis acht Apfelsinen und läßt die Masse dann recht klar durch den Geléebeutel träufeln, wie bei № 285 gesagt.

469 a. Obst-Gelée.

½ K. frischen Himbeer-, Kirsch- oder Johannistraubensaft.
1½—2 ℔ Zucker.
½ Citronenschale.
1 Citronensauer.
¼ K. Wasser.
3—4 Loth Gelatine oder Stand v. 3 Kalbsfüßen, ungefähr ¾ ℔.

Die Gelatine wird mit dem Wasser eine Viertelstunde warm gestellt, die Citrone auf Zucker abgerieben, eine halbe Kanne Obstsaft mit dem fein gestoßenen Zucker ein Weilchen gerührt, alle Ingredienzien zu der aufgelösten Gelatine gegeben und in einer Casserolle bis zum Kochen gebracht. Dann nimmt man den Schaum davon und schmeckt, wenn es nöthig ist, das Ganze mit Citronensauer und Zucker ab.

Ist die Masse etwas abgekühlt, so giebt man sie in porzellanene Formen, stellt sie ungefähr zwölf Stunden kalt und giebt sie gestürzt zur Tafel.

469 b. Obst-Gelée.

2 Loth Gelatine.
⅜ K. Obstsaft.
⅛ K. Wasser.
1 Citronensauer.

Ist die Gelatine, wie oben gesagt, warm gestellt und aufgelöst, rührt man mit Zucker eingekochte beliebige Obstsäfte, als: Himbeer-, Johannistrauben- oder Kirschsaft dazu. Ist die Masse zu süß, so giebt man Citronensauer und im Gegentheil Zucker dazu und erwärmt das Ganze nur ein wenig, damit sich die

Gelatine mit dem Safte verbindet, giebt es, wie oben gesagt, in ausgespülte Formen und richtet es gestürzt zur Tafel an.

Man kann bei beiden Obst=Gelées eine Vanille=Sauce oder süßen Rahm mit Zucker und Vanille vermischt, herumgeben. Im Sommer nimmt man etwas Gelatine mehr zu dieser Gelée.

470. Mandel=Gelée.

½ K. Rahm.
½ K. Milch.
½ ℔ Mandeln.
½ ℔ Zucker.
½ St. Vanille.
Canehl.
3-4 Lth. Gelatine.

Die Vanille und der Ceylon=Canehl werden in ein Läppchen gebunden und einige Stunden an einem warmen Orte in ein wenig Wasser gestellt. — Die recht frischen, abgezogenen süßen Mandeln werden sehr fein gerieben, mit dem Zucker, Rahm und Milch, der in ⅛ Kanne Wasser aufgelö'sten Gelatine und dem Gewürz=Aufguß in einer verzinnten Casserolle zehn Minuten lang gekocht und durch ein Haarsieb gegossen. Man rührt die Masse nun noch eine Zeitlang, füllt sie in mit feinem Oel ausgestrichene Glas= oder Porzellan=Schüsseln, stellt sie kalt und giebt die Gelée gestürzt oder in den Schalen zur Tafel.

471. Blancmanger.

1 K. Milch.
1 K. Rahm.
6-8 Lth. Gelatine.
½ ℔ Mandeln.
6 bittere dito.
½ Zucker.
1 St. Vanille.
Canehl.

Man kann auch statt Rahm die Hälfte gute Milch dazu nehmen.

Der ganze Canehl und die in Stücke geschnittene Vanille werden mit der Milch eine Zeitlang gelinde gekocht, dann die recht frischen, süßen, abgezogenen und sehr fein gestoßenen Mandeln, der Rahm, Zucker, nebst der aufgelös'ten Gelatine dazu gegeben und, nachdem dies zehn Minuten lang gekocht, vom Feuer genommen, kalt gestellt und abwechselnd so lange gerührt, bis die Masse gallern will, worauf man sie in Porzellanformen füllt und kalt stellt.

Man kann das Blancmanger nach Belieben gestürzt geben und reicht Johannistrauben=Gelée mit Marasquino vermischt dabei herum oder man giebt das Blancmanger ohne Letzteres.

472. Blancmanger mit Chokolade.

¾ K. Milch.
½ ℔ Chokolade.
¼ ℔ Zucker.
Vanille.

Die feinste Chokolade wird in ein wenig Milch aufgelös't, fein gerieben, zu dem Blancmanger № 471 gemischt und einige Male damit aufgekocht, worauf man die Casserolle vom Feuer nimmt und kalt stellt. Man rührt die Masse nun abwechselnd so lange, bis sie fast kalt ist, damit die Mandeln, wenn sie

auch noch so fein gerieben, sich nicht setzen und absondern können, füllt sie in Formen und stellt sie wenigstens zwölf Stunden kalt.

Beim Anrichten stürzt man die Formen und giebt 3/4 Kannen Schlagsahne mit Vanille dabei herum oder man füllt die Schlagsahne um den Pudding auf einer etwas tiefen Schüssel.

Gefrornes.

473. Vanille-Eis.

1 K. Rahm.
18 Eidotter.
3/4 ℔ Zucker.
1/4 St. Vanille.

Wenn man das Eis bereiten will, giebt man die kaltgewordene Crême in die Gefrierbüchse u. verfährt damit wie auf Seite 202 angegeben.

Nachdem die gestoßene Vanille eine Stunde in ein wenig frische Milch oder Wasser heiß gestellt, giebt man dieses durch ein sehr feines Haarsieb mit dem Rahm, den Eidottern und dem Zucker in eine verzinnte Casserolle und schlägt es auf raschem Feuer mit einer Ruthe bis zum Anfange des Kochens. Man muß hierbei jedoch den rechten Zeitpunkt beobachten; denn nimmt man die Crême zu früh vom Feuer, so erhält dieselbe nicht die gehörige Consistenz; ist sie hingegen nur einen Augenblick der Hitze zu lange ausgesetzt, so gerinnt die Masse.

Hat man die Crême vom Feuer genommen, giebt man sie durch ein Haarsieb, schlägt sie noch eine Zeitlang mit der Ruthe und stellt sie zurück.

474. Champagner-Eis.

1 1/4 ℔ Zucker.
1 Citronensauer.
1/4 K. Wasser.
3/4 K. Rheinwein oder Graves.

9 Eiweiß.
1 ℔ Staubzucker.
1 Fl. Champagner
Wenig Arrak oder Jamaik-Rum nach Geschmack.

Man macht von fünf Citronensauer, 1 1/4 ℔ Zucker, 1/4 Kanne Wasser und dem Rheinwein ein Gefrornes, welches indeß recht fest gefroren sein muß. Eben vor dem Serviren mengt man behutsam zu dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Eiweiß 1 ℔ besten Staubzucker, rührt dasselbe gelinde unter das Eis in die Eisbüchse und giebt Champagner, Arrac oder Rum nach Geschmack dazu. Ist Alles behutsam und gehörig in der Eisbüchse vermischt, füllt man das Champagner-Eis sofort in Champagnergläser und fördert es schnell zu Tafel.

475. Chokolade=Eis.

½ K. Rahm.
¼ K. Milch.
¼ ℔ Chokolade.
¾—1 ℔ Zucker.
12 Eidotter.

Die Chokolade wird in heißer Milch aufgelös't oder auf einer Reibe gerieben und mit der Milch einige Minuten gekocht. Dann giebt man die mit dem Rahm und Zucker geschlagenen Eidotter nebst $^1/_4$ Stange fein gestoßene Vanille und ein Loth ungesalzene Butter dazu, schlägt Alles auf dem Feuer bis vor dem Kochen und verfährt dann weiter, wie beim Vanille=Eis No. 473 angegeben.

Zu diesem Eis muß stets die beste Chokolade genommen werden.

476. Citronen=Eis.

7 Citronen.
¾—1 ℔ Zucker.
¼ K. Rheinwein.
½ K. Wasser.
2 Loth Gelatine.

Die aufgelös'te Gelatine wird zu dem mit Wasser klargekochten, noch warmen Zucker gegeben, nebst dem ausgepreßten Safte von sieben Citronen, der auf Zucker abgeriebenen Schale von zwei Citronen und dem Rheinwein, ohne Alles zusammen zu kochen.

Nachdem man die Masse durch ein Haarsieb gegossen, schreitet man auf die unten angegebene Weise zum Gefrieren.

477. Apfelsinen=Eis.

8 Apfelsinen.
2 Citronensauer.

Das Apfelsinen=Eis wird ganz wie das Citronen=Eis bereitet, nur nimmt man statt sieben Citronensauer zwei Citronensauer, statt der Citronenschale die abgeriebene Schale von einer bis zwei Apfelsinen und den Saft von acht Apfelsinen.

478. Frucht=Eis.

½ K. Himbeersaft.
¾ ℔ Zucker.
¼ K. Wasser.
1 Citronensauer.
½ Citronenschale.
2 Loth Gelatine.

Es ist nicht möglich, hier genau das Quantum von Zucker und Obst anzugeben. Man muß daher bei der Zubereitung den Geschmack entscheiden lassen.

Die aufgelös'te Gelatine, die auf Zucker abgeriebene Citronenschale, der frischausgepreßte Himbeersaft, werden mit allen hieneben genannten Ingredienzien durch ein Haarsieb gegossen und noch einmal mit Zucker und Saft abgeschmeckt und dann in die Gefrierbüchse gegeben.

Noch besser ist es, wenn man halb Himbeer= und halb Johannistraubensaft nimmt. Nimmt man statt des frischausgepreßten Saftes in Zucker eingekochte Obstsäfte, so wird etwas mehr Saft und weniger Zucker gerechnet.

Man kann auch noch $^1/_4$ Kanne Rheinwein zu der Masse geben.

Anmerk. Um das Gefrorne bereiten zu können, ist im Sommer ein gut gefüllter Eiskeller unumgänglich nothwendig.

Dann ein großer Eimer, welcher die Höhe von 2 Fuß, oben im Durchmesser die Weite von $1\frac{1}{2}$ Fuß hat und nach unten hin etwas enger wird. Ein Zapfen darf am Eimer in der Nähe des Bodens nicht fehlen, um das Wasser, welches sich beim Eisdrehen sammelt, von Zeit zu Zeit ablaufen lassen zu können.

Die Gefrierbüchse, welche von Zinn oder starkem Mühlenblech gemacht ist, kann nach Belieben die Höhe von 1, $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß haben und nach Verhältniß weit sein, doch im größten Falle nur einen halben Fuß im Durchmesser. Die Büchse muß mit einem gewölbten Boden versehen sein, damit dieselbe sich gut drehen läßt, der Deckel gut und fest schließen, sich dabei leicht öffnen lassen und zum Drehen einen starken, runden Griff haben.

Der Spaten von recht hartem Holze, mit einem $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß langen, ziemlich starken Stiele, muß einigermaßen nach der Rundung der Eisbüchse geformt und nach unten hin dünn und etwas scharf gearbeitet sein, um damit das Eis an den Seiten und vom Boden der Gefrierbüchse glatt und rein abzustechen.

Nachdem man nun eine zubereitete Eismasse in die beschriebene Gefrierbüchse gegeben, welche man jedoch nur drei Viertel voll füllt, stampft man einen Theil Eis, am besten in einem Beutel, welchen man auf den Fußboden legt, recht klein, legt davon, mit einigen Handvoll Salz vermischt, 3 Finger hoch auf den Boden des Eimers, stellt die Eisbüchse, nachdem sie gehörig geschlossen, darauf und packt um die Büchse recht dicht von dem geschlagenen Eis, worüber man stets einige Handvoll Salz streut, so daß zwei, drei bis vier Kannen Salz zum Vermischen des Eises verbraucht werden. Ohne Salz kann man das Eis nicht machen, da dies die Gefrierkraft sehr erhöht. Man stampft das Eis mit einem Stück Holz recht fest in dem Eimer um die Eisbüchse herum, ohne dieselbe zu beschädigen, so daß diese ohne Lücken dicht im Eise steht, und füllt später, wenn es nöthig ist, immer Eis und Salz nach.

Ist die Gefrierbüchse nun, wie gesagt, in das Eis gestellt, läßt man sie zehn Minuten ruhig stehen, dreht dann die Büchse gleichmäßig und rasch unaufhörlich im Kreise herum, wozu man bald und leicht in die gehörige Uebung kommt, zapft, wenn es nöthig, das gesammelte Wasser ab, hebt von Zeit zu Zeit mit Vorsicht, damit ja nicht das geringste Salz oder Eis in die Gefrierbüchse falle, den Deckel herunter, weshalb man stets zuvor denselben mit einem trockenen Tuche abwischt, lös't mit dem Holzspaten, den man, damit nicht etwa Salz sich daran setze, immer wieder auf eine Schüssel neben sich legt, das Gefrorne, was sich auf dem Boden und an den Seiten der Eisbüchse angesetzt, los, knetet es mit demselben tüchtig durch einander und wiederholt dies Verfahren alle sechs bis acht Minuten.

Durch das genannte regelmäßige Drehen der Eisbüchse, noch mehr durch oft wiederholtes Abstoßen des Eises von dem Boden und den Seiten der Büchse und recht fleißiges Kneten desselben, erhält man ein festes, glattes, butterähnliches Eis, welches weder hart noch geronnen ist.

Das Eis hat oftmals schon nach einer halben Stunde den gehörigen Grad des Gefrorenseins erreicht, mitunter muß man es jedoch wohl zwei Stunden drehen, ehe es gefriert.

Frucht-Eis muß immer länger gedreht werden, als diejenigen Sorten Eis, welche von Rahm und Eidotter zusammengesetzt sind.

Kocht man die Eismasse Tags zuvor, so wird das Gefrieren nicht so schnell erfolgen als wenn man sie kurz nach dem Kochen, kaum kalt geworden, gefrieren läßt.

Man kann das Eis in Formen drücken und gestürzt zur Tafel geben, oder es in dazu bestimmten kleinen Schalen oder Gläsern, die schon eine Zeitlang im Keller gestanden, herumreichen.

Kann man das Eis, nachdem es gefroren, nicht gleich anrichten, so läßt man es ruhig im Eiseimer stehen, belegt die Büchse mit einigen Stücken Eis und deckt ein Tuch darüber.

Auf den Fall, daß die Crême-Masse von Rahm und Eiern, die man zum Eise vorbereitet, gerinnen sollte, muß man stets einen kalten Topf in Bereitschaft haben; man schüttet die geronnene Masse mit einer Tasse voll kalter Milch schnell hinein und schlägt sie eine Zeitlang mit der Schaumruthe, wodurch man den Fehler, wenn auch nicht ganz, so doch etwas verbessert.

Eingekochte Obstsäfte und Früchte.

---

479. Johannistrauben-Gelée.

1 ℔ Johannistraubensaft.
1 ℔ Zucker.

Durch das lange Kochen wird die Gelée nicht dicker, sondern zäher, verliert an Geschmack, Frische u. Farbe.

Man streift die Johannisbeeren von den Stielen, legt sie in eine irdene Kumme, zerdrückt sie mit einer hölzernen runden Keule oder einem großen, neuen hölzernen Löffel, preßt den Saft bei kleinen Portionen durch ein loses, reines leinenes Tuch, stellt ihn mit dem in kleine Stücke geschlagenen guten Melis, oder noch besser Raffinade, in einer verzinnten Casserolle zu Feuer und schäumt ihn gehörig.

Hat man zu jedem Pfund ausgepreßtem Saft ein Pfund Zucker gegeben, so kann man ihn ohne Weiteres, nachdem er fünf bis sechs Minuten unter fortwährendem Schäumen gekocht hat, vom Feuer nehmen, denselben noch eine Zeitlang rühren und, wenn er ein wenig abgekühlt, in Gläser oder dazu bestimmte Töpfe füllen. Man stellt die Gelée zwölf Stunden zurück, legt ein in Franzbranntwein getauchtes Papier darauf und bindet eine Blase darüber.

Die Johannistrauben-Gelée wird weit schöner von Farbe, consistenter, milder und süßer von Geschmack, wenn man die Trauben, kaum reif geworden, dazu nimmt; denn sind die Trauben zu reif, so geht der Saft in der Traube in Gährung über und erhält dadurch Säure und Schärfe; auch kann man die Gelée davon nicht so steif kochen.

480. Johannistraubensaft.

1 ℔ Saft.
½ ℔ Zucker.

Die Körke dürfen deshalb in der ersten halben Stunde nur lose auf die Flaschen gedrückt werden, weil die Flaschen beim Kochen sonst zerspringen würden. Die Flaschen müssen am Ende deshalb im vollen Kochen verschlossen werden, damit sie luftdicht werden. Das Zubinden geschieht wie bei № 482 gesagt.

Man preßt die kaum reifen Johnnistrauben, wie bei №. 479 gesagt, aus, füllt den Saft mit dem Zucker in recht gut gesäuberte und geschwefelte Weinflaschen, verschließt sie mit einem neuen, in Wasser gehörig erweichten, recht langen, gesunden Kork nur lose.

Nun stellt man diese Flaschen, nachdem man sie mit Heu oder Stroh umwunden, in einen großen Kessel mit kaltem Wasser, deckt ein nasses Tuch über das Ganze, verschließt den Topf mit einem Deckel und läßt die Bouteillen in vollem Wasser eine halbe Stunde kochen. Noch im vollen Kochen drückt man den Kork so fest wie möglich auf die Flasche, bindet, wie unten gesagt, eine Blase mit einem Zwirnfaden darüber, läßt die fest zugekorkten Flaschen nun noch fünf Minuten kochen, nimmt den Kessel vom Feuer und läßt die Flaschen so lange im Wasser stehen, bis dieselben kalt geworden und bewahrt den Saft an einem kühlen Orte oder im Keller auf.

481. Himbeersaft.

Der Himbeersaft wird ganz wie der Johannisbeersaft №. 479 behandelt.

Will man den Himbeersaft später zum Trinken als Himbeeressig geben, so träufelt man etwas Citronensauer darunter und gießt nach Geschmack Wasser dazu.

482. Bickbeeren und Bickbeersaft.

Zum Zubinden d. Flaschen nimmt man am besten gesalzene Rindsweide, in kleine passende Stückchen geschnitten, welche sich sicherer als eine Blase um den Kork schließt.

Die nicht zu reifen Bickbeeren oder schwarze Heidelbeeren werden verlesen und, wenn es nöthig, gewaschen, auf einem sauberen Tuche getrocknet und mit einem Theil gestoßenem Zucker, indeß auch ohne Zucker, in geschwefelte Flaschen gefüllt und wie oben gesagt, gekocht, verschlossen und aufbewahrt.

Zu Bickbeersaft preßt man frisch gepflückte erwärmte Bickbeeren aus, füllt den Saft mit einem beliebigen Theil Zucker in Flaschen und verfährt damit, wie bei №. 480 gesagt.

483. Kirschsaft.

1 ℔ Saft.
1 ℔ Zucker.

Man nimmt hierzu am besten die sauren Morellen (Schattenkirschen), welche am saftigsten und wohlschmeckendsten sind, ent-

kernt sie, preßt den Saft durch ein Tuch, füllt ihn mit dem Zucker in Flaschen und verfährt weiter damit ganz auf die in № 480 angegebene Weise.

Will man diesem Kirschsafte den Geschmack der Kerne geben, so zerstößt man dieselben in einem Mörser, kocht sie nebst der Haut der ausgepreßten Kirschen eine Viertelstunde mit wenigem Wasser in einer verzinnten Casserolle, und gießt diese Brühe durch ein feines Haarsieb zu dem ausgepreßten Kirschsafte.

484. Stachelbeeren.

Zu ungefähr 1 Fl. Stachelbeeren
½ ℔ Zucker.

Die rothen, reifen Stachelbeeren, mit rauher, feiner Schale, welche weniger Schärfe und Säure haben, wie die übrigen Sorten, werden vom Stiele und der Blume befreit, in einem trockenen Tuche sauber gerieben, mit dem nöthigen, gröblich gestoßenen Zucker in Flaschen mit weiter Hals-Oeffnung gefüllt und diese Flaschen dann, wie in № 480 gesagt, verschlossen, gekocht und aufbewahrt.

Die unreifen, kleinen grünen Stachelbeeren kann man auf dieselbe Weise in Flaschen ohne Zucker, wie bei № 480 gesagt, kochen und aufbewahren.

485. Marmelade

von verschiedenem Obste.

2 ℔ Kirschen.
2 ℔ Johannistrauben.
2 ℔ Himbeeren.
2 ℔ Stachelbeeren.
6—8 ℔ Zucker.

Die Steine der Kirschen werden gestoßen, mit einer halben Kanne Wasser eine Viertelstunde gekocht und durch ein feines Haarsieb gegossen.

Mit diesem Safte befeuchtet man den in Stücke zerschlagenen Zucker, giebt, nachdem derselbe in einer verzinnten Casserolle klar gekocht, die verlesenen Himbeeren, die von den Stielen gestreiften Johannistrauben, die entfernten, wo möglich sauren Kirschen, nebst den dunkelrothen, feinschaligen, von Blume und Stiel befreiten Stachelbeeren dazu, und läßt Alles, bei fleißigem Rühren, zu einem ziemlich bündigen Muße kochen, jedoch nicht zu lange, weil es dadurch an Frische des Geschmacks verliert.

Die Marmelade füllt man noch warm in Gläser, bedeckt sie, wenn sie kalt geworden, mit einem in Franzbranntwein getauchten Stück Papier und bindet eine Blase über das Glas.

Die Marmelade wird hauptsächlich zwischen und auf Torten gestrichen, auch zu Klein-Gebackenem benutzt.

486. Krons- oder Preißelbeeren.

(Auch Kronsbeeren-Gelée).

1 ℔ Kronsbeeren.
¾ ℔ Zucker.

Kronsbeeren-Gelée.

Den etwas eingekochten übrig gebliebenen Saft der Kronsbeeren füllt man noch warm in Einmachegläser und hat dann zugleich die Kronsbeeren-Gelée, welche sich, vermischt mit anderem Obst, sehr gut zu Pyrmonter und verschiedenen anderen Obst-Torten eignet.

Nachdem die Kronsbeeren gehörig verlesen, abgewaschen und zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet und in einem sauberen Tuche getrocknet sind, giebt man den in Stücke geschlagenen oder gröblich gestoßenen Zucker in eine verzinnte Casserolle, schüttet die Kronsbeeren darauf, läßt dies erst auf gelindem Feuer ein wenig anziehen und dann in zehn bis funfzehn Minuten, bei oftmaligem Umschwenken, damit sich die Kronsbeeren nicht an den Boden setzen, nur dürftig gar kochen.

Man nimmt die Kronsbeeren mit einem Schäumer aus der Brühe, läßt den Saft noch ein wenig einkochen, füllt währenddeß die Kronsbeeren noch warm in die Einsetztöpfe und gießt oben auf ein wenig von der heißen Sauce, wodurch die Oberfläche recht glatt und dicht wird. Sind die Kronsbeeren kalt geworden, legt man ein in Franzbranntwein getauchtes Papier darauf, bindet eine Blase darüber und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

487. Chalotten einzumachen.

6 K. Chalotten.
3—4 K. Essig.
½ Loth Nelken.
½ Loth schwarzen Pfeffer.
Lorbeerblätter.

Die Chalotten werden, bald nachdem sie vom Lande gezogen, geschält, mit vier bis sechs Handvoll Salz und einer halben Kanne Wasser überschüttet, damit umgeschwenkt, 12—24 Stunden darin zurückgestellt und auf einen Durchschlag gegeben.

Nun bringt man in einer gut verzinnten Casserolle den gewöhnlichen guten Essig in's Kochen, schüttet die Chalotten, ohne dieselben abzuwaschen, hinein und läßt diese, zugedeckt, in sechs bis zehn Minuten nicht zu mürbe kochen. Man giebt sie noch warm in irdene Einmache-Töpfe oder Gläser, streut das Gewürz dazwischen und bindet eine Blase darüber.

Die Chalotten, welche besonders zum Häringsalat gebraucht werden, müssen reichlich mit der Brühe bedeckt sein, da beides dem Häringsalat einen vorzüglichen Geschmack giebt.

488. Salz-Gurken.

Man nimmt frisch gepflückte grüne Gurken von der Größe der gewöhnlichen Salatgurken, wäscht und trocknet dieselben,

5 K. Wasser.
1 K. scharfen Essig.
1 ℔ Salz.
Dill.
Meerrettig.
Lorbeerblätter.
Nelken.
Pfeffer.
Weintrauben.

Die Gurken haben etwas sehr Erfrischendes. Man giebt die Gurken zu gekochtem und gebratenem Rindfleisch und mengt sie, abgeschält und in feine Streifen oder Scheiben geschnitten, zu Häring- und Kartoffelsalat.

macht in einen großen steinernen Topf einen passenden sauberen leinenen Beutel, welcher eine halbe Elle länger als der Topf sein muß, legt die Gurken recht dicht auf und neben einander mit Weintraubenblättern hinein, streut das Gewürz, nach Belieben mehr oder weniger, Dill, Meerrettig und unreife Weintrauben dazwischen und legt, wenn der Topf mit Gurken vollgefüllt ist, Weintraubenblätter darauf und bindet den Beutel zu. Einige Stunden zuvor hat man Salz und Wasser in einer halben Stunde klar gekocht und abgeschäumt. In dem Augenblick, wo man diese Salzbrühe vom Feuer nimmt, gießt man den Essig dazu. Diese kalt gewordene Brühe gießt man nun über die Gurken, so daß dieselben reichlich damit bedeckt werden, legt ein rundes Brett, was in die Oeffnung des Topfes paßt, darauf, beschwert die Gurken mit einem flachen Stein, bindet eine Blase über den Topf und stellt sie in den Keller bis zum Gebrauch zurück.

Getränke.

489. Kaffee.

Wenn man beim Brennen des Kaffee's in den letzten zehn Minuten einige Löffelvoll fein gestoßenen Zucker in den Brenner giebt, so gewinnt der Kaffee an Farbe und Geschmack.

Man giebt den hell, egal gebrannten, nicht zu fein aber frisch gemahlenen Kaffee in einen silbernen, porzellanenen oder blechenen Kaffeetrichter und stellt denselben auf eine gehörig erwärmte, wo möglich porzellanene Kaffeekanne Man rechnet auf ein Loth Kaffee, je nachdem man denselben stark trinkt, eine, zwei oder drei Tassen Wasser. Man gießt das brausend kochende, harte Wasser langsam auf den Kaffee, läßt dasselbe aber nicht ganz abtropfen, ehe man zum zweiten= drittenmale u. s. w. Wasser aufgießt. Hat man die gehörige Quantität Kaffe filtrirt, stellt man den Trichter sofort auf eine zweite Kanne; denn der Kaffee bekommt einen schlechten Geschmack, wenn man zuletzt die Flüssigkeit ganz von demselben abtropfen läßt. Während des Trinkens stellt man den Kaffee auf eine Spirituslampe oder auf ein Kohlenbecken, doch nicht zu warm. Gut gekochter oder auch ungekochter Rahm und eine feine Sorte Zucker dürfen beim Kaffee nicht fehlen. Ist das Wasser weich, giebt man eine Prise Salz zum Kaffee, wodurch derselbe kräftiger und zugleich milder wird.

Augenblicklich ist der Java=Kaffee für gewöhnlich der beliebteste, mild und kräftig von Geschmack. Der Kaffee gewinnt sehr, wenn man denselben verlies't, von etwaigen Steinchen und schwarzen Bohnen befreit, in kaltem Wasser wäscht, mit einem sauberen Tuche trocknet und eine Viertelstunde im Ofen oder in die Sonne stellt. Es schadet auch nicht, wenn derselbe noch feucht in den Kaffeebrenner gegeben wird. Der Brenner muß immer gut gedreht und oft geschwenkt werden, damit der Kaffee eine egale Farbe erhält und die eine Bohne nicht dunkler als die andere wird. Derselbe darf beim Brennen nicht zum Schwitzen kommen, weil er dadurch sehr an Aroma verliert.

490. Thee.

Die verschiedenen Sorten Thee u. die Mischung derselben sind vielseitig; hier ist

Nachdem man kochendes Wasser in den Theetopf gegossen, denselben damit gehörig erwärmt und ausgespült hat, giebt man in den heißen Theetopf, nach der Größe desselben und nach der Personenzahl, auf die Person, je nachdem man den Thee stärker

nur der Pecco-Thee, welcher der Gesundheit am wenigsten nachtheilig ist, genannt.

Feine Raffinade, weißer klarer Candis u. guter Rahm erhöhen den Geschmack des Thees.

Den Theetopf muß man so klein als möglich nehmen und lieber öfterer Wasser wieder nachgießen, als den Thee gleich durch viel Wasser zu erschlaffen.

Wenn der Thee schlecht bereitet ist, hört man so oft als Entschuldigung sagen: „Das Wasser hat gekocht, der Theetopf ist mit heißem Wasser ausgespült," — doch ist dies nicht genug; der Theetopf muß in dem Augenblick, wo der Thee angesetzt wird, recht heiß sein und das Wasser in dem Augenblick, wenn es auf den Thee gegossen wird, jedesmal brausend kochen.

oder schwächer liebt, ungefähr 1—2 Theelöffel voll gerechnet, Pecco-Thee hinein, gießt nicht zu wenig, ungefähr eine Tasse voll, brausend kochendes Wasser darauf und stellt den Theetopf damit nicht länger als zwei Minuten auf den heißen Wasserdampf des Kessels.

Währenddeß spült man eine Obertasse mit heißem Wasser um, giebt den ersten Aufguß in die warme Tasse und dann wieder in den Theetopf über die Theeblätter, läßt ihn noch zwei Minuten ziehen und gießt nun so viel brausend kochendes Wasser nach, als man augenblicklich auszuschenken hat oder wie man denselben stark oder schwach trinkt. Hat man diesen Thee in die Tassen geschenkt, gießt man gleich wieder kochendes Wasser auf, und ist zum zweitenmale abgeschenkt, kann man die Theeblätter ausschütten und neuen Thee ansetzen; wer jedoch nicht eigen auf den Thee ist, nimmt noch einen dritten Wasseraufguß.

Wird der Thee zu großen Gesellschaften, zu Bällen und dergleichen angesetzt, so kann man denselben nicht immer mit den gehörigen Rücksichten, wie oben angegeben, bereiten. Man thut daher bei solchen Gelegenheiten wohl, den Thee in einen Mousseline-Beutel zu schütten, welcher an einem Drath- oder Blechringe befestigt ist und in die Oeffnung eines großen Theetopfes gehangen wird, nachdem man diesen, wie oben gesagt, gehörig mit kochendem Wasser erwärmt und umgespült hat. Auf den Thee in dem Beutel gießt man das brausend kochende Wasser, bis derselbe gehörig gefüllt ist, läßt ihn jedoch höchstens nur fünf Minuten nach dem Aufgießen darin hängen und hängt ihn dann einstweilen auf einen zweiten Topf. Sind die Theeblätter nun nicht mehr kräftig genug, um einen zweiten Aufguß zu machen, so schüttet man nach Verhältniß noch einige Theelöffel voll Thee hinein, hängt den Beutel wieder in den heißen ausgeschenkten Theetopf und verfährt damit wie das erste Mal.

Man nimmt weiches Wasser zum Thee, wodurch derselbe kräftiger und zugleich milder an Geschmack wird. Wenn das Wasser zu lange auf den Theeblättern steht, so wird der Thee dunkel von Farbe, dabei kraftlos und der Gesundheit nachtheilig.

491. Milch-Chokolade.

Liebt man Gewürz, so kocht man die frisch gemolkene Milch einige Minuten mit einem Stückchen Canehl oder Vanille, rührt,

1 K. Milch.
¼ ℔ Chokolade.
Vanille oder Canehl.

wenn die Milch kocht, die in kochender Milch eingeweichte Chokolade hinein und läßt sie noch einige Minuten darin kochen, worauf man sie mit Zucker abschmeckt oder auch Zucker dabei herumreicht.

492. Wasser-Chokolade.

½ K. Wasser.
6 Loth beste Chokolade.
Zucker.

Die geriebene Chokolade wird mit dem kochenden Wasser, dem gehörigen Zucker und beliebigem Gewürze in eine hohe, enge, blechene, dazu bestimmte Chokoladekanne gegeben, zehn Minuten gekocht und mit einem Quirl gequirlt, so daß sie schäumt. Man richtet sie in Tassen an und giebt Zwieback dabei herum.

493. Mandelmilch.

1℔ süße Mandeln.
4 St. bittere Mandeln.
Canehl oder Vanille.

4 Loth Perlgraupen.

Die Mandelmilch hält sich höchstens 6 bis 8 Stunden und darf, da sie sauer wird, deshalb nicht zu früh bereitet werden.

Nachdem die frischen Mandeln mit heißem Wasser abgebrüht, von der Schale befreit und in einem saubern Mörser mit ein wenig Wasser recht fein gestoßen sind, giebt man eine halbe Stunde vor dem Gebrauche eine Kanne kaltes Brunnenwasser darauf und stellt sie damit zurück. Nach einer halben Stunde giebt man die Mandelmilch durch eine saubere Serviette und schmeckt sie mit geläutertem Zucker und ein ganz wenig Gewürz-Aufguß ab.

Man kann noch einmal eine halbe Kanne kaltes Wasser auf die Mandeln gießen und die erste Mandelmilch damit verdünnen, auch Perlgraupen einige Stunden in weichem Wasser kochen und den kalten Schleim zur Mandelmilch geben, wodurch diese sanfter und milder an Geschmack wird.

494. Limonade.

Citronen.
Zucker.

Man kann auch Weißwein zu der Limonade geben.

Der ausgepreßte Citronensaft wird mit Zucker klar gekocht und geschäumt. Nachdem dieses kalt geworden, vermischt man hiermit noch so viel kaltes Brunnenwasser und geläuterten Zucker, als zu einem angenehmen, erquickenden Getränke erfordert wird.

495. Himbeertrank.

Zu dem eingekochten Himbeersaft № 481 mischt man ausgepreßten Citronensaft und giebt davon nach Geschmack zu einem Glas kaltem Brunnenwasser.

496. Bischof.

Man nimmt die sehr fein abgeschälte Schale von einer oder zwei kleinen Pomeranzen und giebt sie nebst einer halben Flasche gutem Rothwein in eine Terrine. Nach einigen Stunden gießt man noch eine bis zwei Flaschen guten Rothwein dazu, versüßt das Ganze nach Geschmack mit geläutertem Zucker und füllt es, nachdem man die Pomeranzenschalen herausgenommen, in Flaschen.

Nimmt man statt der frischen Pomeranzenschalen Bischof-Extract, so giebt man auf eine Flasche Rothwein einen bis zwei Löffelvoll Extract und versüßt das Ganze mit geläutertem Zucker.

497. Cardinal-Punsch — Angelika-Grevera.

2 Fl. Rheinwein.
2 Fl. Graves.
1 Fl. Champagner
4 fr. Pomeranzen.
1 ℔ besten geläut. Zucker.

Die Pomeranzenschalen schält man so dünn als möglich ab, damit nichts von dem Weißen daran bleibt, schneidet sie in feine Streifen und läßt sie fünf bis sechs Minuten in Wein ausziehen; das Innere wirft man weg.

Den Zucker giebt man in eine Casserolle, gießt einige Tassen kaltes Wasser darauf, kocht ihn damit, bis er ganz klar ist, was ungefähr zehn Minuten erfordert, und nimmt während des Kochens den Schaum sorgfältig ab.

Nun giebt man in diese, noch warme Zuckerbrühe den Pomeranzen-Extract, den Rhein- und Graveswein und gießt erst bei Tafel den Champagner dazu, nachdem man einige von ihren Kernen befreite Apfelsinenscheiben hinein gethan.

498. Madeira-Punsch.

2 Fl. Rheinwein.
2 Fl. Graves.
1 Fl f. Rothwein.
1 Fl. Madeira.
Zucker.

Die hieneben genannten Weine giebt man in eine Terrine, mischt nach Geschmack den erforderlichen geläuterten Zucker dazu und gießt diesen Punsch bis zum Gebrauch in Flaschen.

499. Grog.

Zucker.
Rum.

Man vermischt geläuterten Zucker, Arrak oder Rum mit kochendem Wasser, je nachdem man denselben schwächer oder stärker liebt.

500. Eier-Bier und warmes Bier in Gläsern.

Eier, Zucker, Butter und eine Prise Salz giebt man mit der Hälfte des nicht bitteren Bieres nicht eher zusammen in einen

1 K. Bier.
3—4 Eier.
Zucker.
1 Loth Butter.
Salz.

blechenen oder verzinnten Topf, als man denselben zu Feuer stellt, schlägt es über sehr raschem Feuer bis zum Anfange des Kochens mit einer Ruthe schäumig, nimmt es herunter, gießt nun erst das übrige kalte Bier dazu, schmeckt das Ganze noch mit Zucker ab und richtet es zum Trinken in den Gläsern an.

Am Schlusse eines Balles reicht man wohl als der Gesundheit sehr zuträglich, obengenanntes Eierbier, oder warmes Bier in Gläsern herum; man macht das Bier, welches nicht bitter ist, sehr rasch mit Zucker heiß und gießt dann noch so viel kaltes Bier dazu, bis es die gewünschte Wärme hat.

Man kann nach Belieben auch etwas Weißwein, Canehl und abgeriebene Citronenschale an das Eierbier geben.

Läßt man das Bier kochen oder erwärmt dasselbe langsam, so verliert es an Kraft und Geschmack.

Anhang.

Enthaltend

Suppen gewöhnlicher Art. — Flußfische. — Gemüse für alle Jahreszeiten. — Puddings. — Braten. — Gebackenes. — Gelée's und Gefrornes. — Eingekochte Früchte, sowie frisches Gemüse in Büchsen und Flaschen luftleer einzumachen. — Vom Wurstmachen und Einsalzen des Fleisches, nebst verschiedenen anderen Sachen, welche im Register aufgeführt stehen.

Suppen.

Die im ersten Theil der Wangeroger Küche unter № 1 und 2 beschriebenen Bouillons von verschiedenen Fleischarten bereitet, sind als Zusatz zu manchen Suppen und sonstigen Gerichten zu benutzen genannt; indeß ist diese hierunten beschriebene Bouillon № 501, sowie jede einfache, reinschmeckende Bouillon bei denselben Gerichten anzuwenden.

501. Rindfleisch-Bouillon für 8 bis 12 Personen.

6 ℔ Rindfleisch.
4-8 Lth. Schinken.
2 Loth Butter.
4 Zwiebeln.
2 Petersilienwurz.
2 Kn. Selerie.
Salz.

Bouillon zu klären und zu kräftigen.
¼—½ ℔ Rind-, Kalb- oder Hammelfleisch wird gehackt oder fein gerieben, mit etwas Eiweiß vermischt oder auch ohne letzteres, zu einem platten, einen Zoll starken Ballen geformt und am Ende eine halbe Stunde in der Bouillon leise gekocht.

Giebt man das Fleisch nicht nach der Suppe oder zum Gemüse, so nimmt man ein mageres Stück Rindfleisch ohne Knochen, am besten aus der Keule eines gut gemästeten Ochsen, wovon man eine kräftige und wohlschmeckende Bouillon erhält.

Das frisch geschlachtete Fleisch wird nur leicht mit kaltem Wasser abgespült, damit es nichts von seiner Kraft verliert. Man stellt dasselbe in einem verschließbaren Topfe mit so vielem Wasser und dem nöthigen Salze als man zur Suppe bedarf, auf raschem Feuer, damit der Schaum sich auf der Oberfläche um so besser sammelt; hebt sich derselbe, so nimmt man ihn sorgsam mit einem Schäumer ab, gießt eine Tasse kaltes Wasser nach, damit der noch etwaige Schaum zum zweitenmal abgenommen werden kann. Das Fleisch muß wo möglich in einem fest verschlossenen Topfe stets gelinde, möglichst von einer Seite kochen. Den in Scheiben oder Würfel geschnittenen Schinken nebst Chalotten oder Zwiebeln dünstet man in der Butter auf gelinder Hitze in einem irdenen Topfe eine Viertelstunde, ohne daß dieselben eine braune Farbe annehmen, giebt sie zur Bouillon nebst

den Petersilienwurzeln und Sellerieknollen, und läßt die Bouillon vier Stunden, bis das Fleisch mürbe ist, kochen, gießt nun die Bouillon durch ein feines Haarsieb, und nachdem sie eine halbe Stunde ruhig gestanden, befreit man sie durch leises Abgießen vom Bodensatze. Trotz des gelinden Kochens und Abnehmens des Schaumes wird dennoch die Bouillon nur selten recht klar, und daher ist das hierneben Gesagte nicht allein zu dieser, sondern bei jeder Bouillon anzuwenden.

Auch erhält man sehr schnell auf folgende Weise in einer halben Stunde eine kräftige Bouillon oder Suppe, wenn man einige Schinkenscheiben und Zwiebeln in ein wenig Butter schwitzt, nach Verhältniß Wasser zugiebt, und wenn dieses kocht, der Personenzahl angemessen, wie nebenstehend (Bouillon zu klären) gesagt, ein Stück fein gehacktes Fleisch eine halbe Stunde gelinde damit fortkochen läßt, und dann die Bouillon durch ein Haarsieb giebt.

Als Suppe bereitet, wird diese Bouillon zu ein wenig in Butter geschwitztem Mehl gegeben, und wenn die Schnellsuppe kocht, nach Verhältniß mit einem oder mehreren Eigelb abgerührt. Beim Anrichten giebt man in Butter gebratene Brodwürfel № 91 und gehackte Petersilie in die Suppenterrine.

502. Eine kräftige Bouillon zur besonderen Stärkung für Kranke.

½ ℔ Rind- oder Kalbfleisch.
⅛ K. Wasser.

Ein wenig frisches Eiweiß zum gehackten Fleisch gemengt, macht die Bouillon klar.

Das sehr frisch geschlachtete, von allen Fetttheilen befreite Rind- oder Kalbfleisch wird fein gehackt oder statt dessen in ganz kleine Würfel (von dieser Größe □) geschnitten, mit kaltem Wasser in einem irdenen oder verzinnten Topfe auf mäßiges Feuer gestellt und ja nicht länger als fünf Minuten gelinde gekocht, dann durch ein Sieb gegeben und täglich zwei- bis dreimal, nach des Arztes Rath, dem Kranken eine Tasse voll, wenig gesalzen, gereicht.

503. Fischsuppe für 8 bis 12 Personen.

3—4 ℔ Fische.
¼—½ ℔ Butter.
⅛ ℔ Schinken.
¼ ℔ Mehl.
3—6 Eigelb.
6 Zwiebeln.
6 weiße Rüben.
2 Kn. Sellerie.

Man legt den in Würfel geschnittenen Schinken, das in Scheiben geschnittene Wurzelwerk, die Zwiebeln und Butter auf den Boden eines Suppentopfes, giebt die Fleischstücke darauf und nachdem dieses alles eine halbe Stunde gelinde geschmort, so daß die Feuchtigkeit ziemlich verschwunden ist, streut man das Mehl darüber, läßt es nun noch zehn Minuten damit schwitzen,

3 Petersilienwurz.
Salz.

gießt dann zwei bis drei Kannen kochendes Wasser oder schwache Bouillon darauf und läßt alles zusammen noch eine bis anderthalb Stunden gelinde kochen; dann verdünnt man die Suppe noch mit einer Kanne oder mehr Wasser, oder mit nicht zu salzem Wasser, worin Fische gekocht sind, gießt die Suppe durch ein Haarsieb, rührt dieselbe mit Eigelb ab, streut Petersilie darüber und legt zuvor besonders in Bouillon gekochte Fleischklöße beim Anrichten in die Suppe.

Hat man frische Fischlebern, so läßt man dieselben einige Minuten in der Suppe kochen; man kann auch für jede Person drei in Bouillon ein wenig steif gemachte Austern in die Suppenterrine geben und in Würfel geschnittenes, in Butter gebratenes Brod dabei herumreichen.

Man kann auch, statt des Mehles, 1/4 Pfund kleinkörnigen Sago zehn Minuten in der Fischbouillon kochen und zwei Loth geriebenen Parmesankäse nebst einem Stückchen kalter Butter, beim Anrichten zu derselben geben.

Hechte, Aale, Barsche, Karpfen oder Quappen eignen sich am besten zur Suppe; doch kann man auch alle Arten Fische dazu nehmen. Will man nicht die ganzen Fische zur Suppe verwenden, so benutzt man von frisch geschlachteten und gesäuberten Fischen, welche man zum Kochen, Braten oder zur Farce bestimmt hat, die Köpfe, Schwänze und Gräten.

504. Hasensuppe mit weißem Kohl für 8 bis 12 Personen.

Bratenknochen v. Hasen.
1/2 ℔ Schinken.
12 Zwiebeln.
1/4 ℔ Mehl.
1/4—3/8 ℔ Butter.
1 K. weißen Kohl.

Das übrig gebliebene Fleisch und die Knochen von ein oder zwei Tags zuvor gebratenen Hasen werden so fein wie möglich zerschlagen, mit den Chalotten und dem in Würfel geschnittenen Schinken in dem dritten Theile der Butter eine Viertelstunde gelinde gedünstet, dann drei Kannen Wasser oder Bouillon dazu gegeben und einige Stunden mäßig damit gekocht; darauf gießt man die Brühe durch ein Haarsieb und flößt das Fett davon. Während dieser Zeit hat man in einem Theile der Butter und der Hasenbratensauce, wenn dieselbe vorräthig ist, den in feine Streifen geschnittenen Kohl gar gedünstet, giebt diesen nebst dem in Butter geschwitzten Mehl zu der Bouillon, verdünnt dieselbe nach Verhältniß und läßt Alles noch einige Minuten kochen, schmeckt nach dem Salze, giebt, wenn man es liebt, ein wenig Pfeffer dazu, und richtet die Suppe mit oder ohne gerösteten Brodscheiben an.

505. Blumenkohlsuppe für 8 bis 12 Personen.

2 Hühner.
¼ ℔ Butter.
4—8 Loth Mehl.
8-12 K. Blumenkohl.
4 Eigelb.
2 T. süßen Rahm.
2 Loth Parmesankäse.
Muskat u. Salz.

Nachdem die Hühner recht mürbe gekocht sind, wird der Blumenkohl in schwach gesalzenem Wasser gekocht und durch ein Sieb oder Durchschlag gerührt, dann giebt man zu der Hühnerbouillon so viel von dem Wasser, worin der Blumenkohl gekocht ist, als man zur Suppe bedarf, und läßt diese Brühe fünf Minuten mit dem in Butter geschwitzten Mehle kochen, schüttet das Blumenkohlmuß dazu und läßt dieses zusammen einige Mal aufkochen, nimmt es vom Feuer, giebt das mit dem süßen Rahm geschlagene Eigelb dazu, schmeckt die Suppe mit Parmesankäse, Muskat und Salz ab und gießt dieselbe über das in die Suppen-Terrine gelegte, in Würfel oder Streifen geschnittene Hühnerfleisch.

506. Suppe von Rebhühnern, Tauben oder Krammetsvögeln für 8 bis 12 Personen.

5 Feldhühner od.
8 Tauben od.
18 — 24 Krammetsvögel.
½ ℔ Schinken.
¼ ℔ Butter.
¼ ℔ Mehl.
12 Chalotten.
Sellerie.
Petersilienwurzel.

Der Magen muß aus den Krammetsvögeln entfernt und darf nicht mit in der Suppe gekocht werden.
Man kann auch Fleischklöße in die Suppe geben und geröstetes Weißbrod dabei herumreichen.

Die frischen Rebhühner, Tauben oder Krammetsvögel werden gerupft, gesengt — Letztere nicht ausgenommen, — sauber gewaschen und in hellbraun gemachter Butter nebst einigen Scheiben Schinken und Chalotten zu Feuer gestellt und eine bis zwei Stunden gelinde gebraten oder gar gedünstet. Nachdem das Geflügel mürbe ist, wird das Brustfleisch abgelös't und in Scheiben geschnitten, die Knochen mit dem noch daran befindlichen Fleische werden recht fein auf einem Hackebrett oder in einem Mörser zerstoßen, und diese fein gestoßene Masse in der Braten-Sauce geschwitzt; nach einer Viertelstunde streut man das Mehl darüber und einige Minuten später giebt man nach Verhältniß Bouillon und Wasser dazu und läßt Alles eine Stunde gelinde kochen, gießt dann die Suppe durch ein Haarsieb, stellt sie eine Viertelstunde zurück, flößt das Fett davon, befreit sie von dem Bodensatze durch leises Abgießen, und läßt sie noch einmal aufkochen, schmeckt nach dem Salze und giebt die Suppe über das in Scheiben geschnittene Fleisch in die Suppenterrine.

507. Linsensuppe für 8 bis 12 Personen.

1½ ℔ Linsen.
2—4 Loth Mehl.
6 Loth Butter.
4 Zwiebeln.
3 Kn. Sellerie.

Die Linsen werden Abends zuvor verlesen und gewaschen, in weichem Wasser warm gestellt, am andern Morgen abgegossen und in frischem Regenwasser gelinde weich gekocht. Nachdem man nun besonders ein Stück Rindfleisch oder Mettwurst, Schweins-

3 St. Porrée.
2 ℔ Rindfleisch.
Fleischwurst oder gesalzenes Schweinefleisch.

schnauze ꝛc. mit dem Suppenkraut gar gekocht hat, giebt man die Hälfte der durch einen Durchschlag geriebenen Linsen nebst den übrigen Linsen, dem in Butter geschwitzten Mehl und die in Butter gebratenen Zwiebeln dazu, läßt Alles noch einige Minuten zusammen kochen und richtet die Suppe über die in Scheiben geschnittene Wurst, Schweine- oder Rindfleisch an.

Wenn man es liebt, kann man beim Anrichten auch einige Löffel Essig an die Suppe geben.

508. Erbsensuppe für 8 bis 12 Personen.

2—3 ℔ Erbsen.
2 Loth Butter.
2 Loth Mehl.
2 ℔ Rindfleisch.
Fleischwurst, gesalzenes oder geräuchertes Schweinefleisch.
2 Kn. Sellerie.
2 St. Purro.
1-2 K. Kartoffeln.

Die trockenen Erbsen werden, wie bei der Linsensuppe gesagt, verlesen, gewaschen und geweicht, am andern Morgen mit frischem Regenwasser gelinde mürbe gekocht und durch einen Durchschlag zu der durch ein Haarsieb gegossenen Brühe, worin das Fleisch gekocht ist, gegeben. Man läßt am Ende eine Sorte kleiner Kartoffeln in der Suppe mürbe kochen, giebt das in Butter geschwitzte Mehl dazu, streut beim Anrichten gehackte Petersilie darüber und giebt das gekochte Fleisch in oder neben der Suppe zur Tafel.

509. Weiße Bohnensuppe für 8 bis 12 Personen.

2—3 ℔ Bohnen.
Fleischwurst oder gestr. Speck.
2 Kn. Sellerie.
2 Petersilienwurz.
Sellerieblätter.

Die Bohnen werden besser weich, wenn man sie den Abend vorher in Regenwasser einweicht, warm stellt und sie am andern Morgen mit frischem weichen Wasser nebst einem Stück Speck oder Wurst mit Sellerie-Knollen und Petersilien-Wurzeln in einigen Stunden gelinde mürbe kochen läßt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten giebt man einige Handvoll kleine sauber gewaschene Kartoffeln nebst Sellerieblätter dazu und richtet die Suppe mit dem Fleische an.

510. Zwiebelnsuppe für 8 bis 12 Personen.

2 Hühner oder
2 ℔ Rindfleisch.
½ ℔ Reis.
¼ ℔ Butter.
⅛ ℔ Mehl.
½ K. Zwiebeln.
2 Tassen Rahm.
Petersilienwurz.
Salz.

Die Hühner werden, nachdem sie gereinigt, recht mürbe gekocht, in Würfel oder Streifen geschnitten, und in die Suppenterrine gelegt. In der Bouillon kocht man nun den Reis; die Zwiebeln werden geschält in Scheiben geschnitten und mit der Hälfte der Butter in einer Viertelstunde gar gedünstet. Nun rührt man die Zwiebeln durch einen Durchschlag zu dem Reis, giebt das in Butter geschwitzte Mehl dazu, verdünnt die Suppe

> Man rechnet für jede Person ⅜-½ Kanne Suppe.

nach Bedürfniß mit kochendem Wasser, läßt Alles zusammen noch einige Minuten kochen, schmeckt nach dem Salz, giebt den süßen Rahm nebst gehackter Petersilie dazu und richtet die Suppe über das Fleisch in der Terrine an.

511. Kartoffelsuppe mit und ohne Fleischbrühe für 8 bis 12 Personen.

> 3-4 K. Kartoffeln.
> ⅜ ℔ Butter.
> 4 Loth Mehl.
> 4 Zwiebeln.
> 1 Bund Sellerieblätter.
> Salz.
>
> Man kann auch in Würfel geschnittene Wurzeln (Möhren) in der Suppe kochen. Ein Bund Sellerie giebt derselben einen kräftigen Geschmack.

Eine mehlige Sorte Kartoffeln werden geschält und sauber gewaschen, mit vier bis sechs Kannen wenig gesalzenem Wasser zu Feuer gesetzt, nachdem der Schaum abgenommen, mit einem Bund Sellerieblätter mürbe gekocht, dann wird der dritte Theil der Kartoffeln in der Suppenterrine warm gestellt, die übrigen werden durch einen Durchschlag gerieben, in der Hälfte der Butter das Mehl geschwitzt und beides zu dem Kartoffelwasser gegeben. Man läßt nun Alles noch einige Minuten kochen, giebt die Suppe in die Terrine zu den Kartoffeln und streut gehackte Petersilie darüber. Während dem hat man die Hälfte Butter hellbraun gemacht und gießt diese zischend heiß über die Suppe, welches den Geschmack derselben sehr erhöht, oder man giebt ein Stück kalte Butter dazu.

Oder:

> 3-4 K. Kartoffeln.
> ¼ ℔ Butter.
> 4 Loth Mehl.
> 4 Zwiebeln.
> Sellerie-Knollen.
> Bouillon.
> Gebratene Brodwürfel.
> Salz.
>
> Man kann Rauchfleischbrühe oder jede vorhandene Bouillon zu dieser Suppe nehmen.

Man nimmt Knochen von geräuchertem Schinken, frische Bratenknochen von Kalbs- oder Rinderbraten, zerschlägt diese und kocht sie einige Stunden nebst Sellerieknollen und den in Butter geschwitzten Chalotten. Während dem kocht man in einem besonderen Topfe eine bis zwei Kannen mehlige Kartoffeln, rührt diese zu Muß, giebt das Kartoffelmuß zu der durch ein Haarsieb gegossenen Knochenbrühe; sodann giebt man noch eine Kanne rohe in Scheiben geschnittene Kartoffeln und das in Butter geschwitzte Mehl dazu, läßt die Suppe noch eine Viertelstunde kochen, schmeckt nach dem Salze und richtet die Suppe mit in Scheiben geschnittenem Sellerie und mit in Butter gebratenen Brodwürfeln an.

512. Schälgerstesuppe für 8 bis 12 Personen.

> 1½—2 ℔ Schälgerste.
> 2 K. kl Kartoffeln.

Die feinste beste Schälgerste wird mit einem Stück gestreiftem Schweinefleisch, Schinken, Pöckelfleisch, Rauchfleisch oder frischem Rindfleisch mit vier bis sechs Kannen weichem Wasser, nachdem

Speck od. Fleisch nach Belieben.
2 St. Porrée.
Sellerieblätter.
Petersilie.

der Schaum abgenommen, drei bis vier Stunden, bis das Fleisch mürbe ist, gelinde gekocht, dann die kleinen sauber geschälten Kartoffeln, Sellerieblätter und Porrée, kurz geschnitten dazu gegeben. Wenn die Kartoffeln gar sind, streut man ein wenig gehackte Petersilie über die Suppe und richtet das Fleisch dabei an.

513. Braune Kohlsuppe für 8 bis 12 Personen.

1 St Rauchfleisch, oder Speck u. s. w.
4 Suppenteller gehackt. Kohl.
1 ℔ Zwiebeln.
8 St. Porrée.
6 St. Nelken.
⅛ Loth schwarzen Pfeffer.
1—2 Loth Zucker.

Man kocht nach Verhältniß und Belieben ein Stück Rauchfleisch, Speck oder Schinken in fünf bis sechs Kannen Wasser mürbe, giebt zu der Hälfte der durchgegossenen Brühe den braunen oder grünen Kohl, Porrée und Zwiebeln, Alles fein gehackt, die Hafergrütze, Gewürz und Zucker und eine halbe Stunde später die sauber gewaschenen, in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Ist nun Alles mit einander gar gekocht, so schmeckt man nach dem Salze, verdünnt die Suppe mit Wasser oder Fleischbrühe und richtet die Kohlsuppe mit dem Fleische an.

Im Frühjahr wird der gehackte Kohl eine Minute in kochendem Wasser abgebrüht.

514. Suppe mit eingemachtem Sauerkohl für 8 bis 12 Personen.

Brühe v. Rauch- od. Schweinefleisch.
3—4 Teller voll Sauerkohl.
⅙—½ K. Hafergrütze.
2 K. Kartoffeln.
6 Zwiebeln.
2—4 Loth Butter.

Die gewaschene, abgebrühte Hafergrütze wird mit drei Kannen Wasser eine halbe Stunde gekocht, die in Scheiben geschnittenen oder kleinen ganzen Kartoffeln dazu gegeben; sind Letztere gar, giebt man den Tags zuvor etwa als Gemüse gekochten, übriggebliebenen Sauerkohl dazu nebst den in Butter geschwitzten Zwiebeln, verdünnt die Suppe nach Verhältniß mit etwas fetter Fleischbrühe und richtet sie an.

Man kann auch einen Teller voll Kartoffelmuß oder Tags zuvor gekochte, geriebene Kartoffeln dazu geben.

515. Hafergrützsuppe mit Kartoffeln für 8 bis 12 Personen.

½—¾ K. Hafergrütze.
1-2 K. Kartoffeln.
¼ ℔ Butter.
1 Bund Sellerie-Blätter.
Geh. Petersilie.
Salz.

Nachdem die gewaschene Hafergrütze mit vier bis fünf Kannen weichem Wasser und dem nöthigen Salz eine halbe Stunde gekocht, giebt man die sauber gewaschenen Kartoffeln nebst dem Bund Sellerieblätter dazu. Sind die Kartoffeln gar, wird die kalte Butter dazu gegeben, und wenn es nöthig ist, die Suppe

mit kochendem Wasser verdünnt, die Petersilie darüber gestreut und angerichtet.

Viele Sellerieblätter sind bei dieser Suppe anzuwenden.

516. Mehlsuppe.

2 Loth Mehl.
2 Loth Butter.
½ K. Wasser.
Petersilie.
Salz.

Das Mehl wird in der Butter geschwitzt, eine halbe Kanne oder mehr kochendes Wasser dazu gerührt, einige Minuten damit gekocht und die Suppe mit etwas gehackter Petersilie angerichtet.

517. Kerbelsuppe mit Kartoffeln.

2 Handv. Kerbel.
1 Handv. Sauerampfer.
¼ K. Kartoffeln.
2 Loth Butter.
2 Loth Mehl.
1 Eigelb.
Salz.

Die kleinen saubern Kartoffeln werden mit einer halben Kanne Wasser oder schwacher Bouillon und wenigem Salze gekocht, das Mehl in der Butter geschwitzt und nebst dem fein gehackten Kerbel und Sauerampfer zu den Kartoffeln geschüttet und das Ganze noch einige Minuten gekocht. Die Suppe wird mit dem mit etwas kaltem Wasser geklopftem Eigelb abgerührt und zur Tafel gegeben.

518. Apfelsuppe.

1 Suppenteller Aepfel.
¼ ℔ Weißbrod.
1 St. Canehl.
4—6 Loth Zucker.
1—2 Loth Butter.
¼ K. Weißwein.
Etwas Citronenschale.
Salz.

Nachdem die säuerlichen Aepfel geschält, in vier Theile geschnitten, mit dem Canehl, Zucker und Brod in einer bis anderthalb Kannen Wasser mürbe gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen, giebt man die abgeriebene Citronenschale, den Wein, die kalte Butter und eine Prise Salz dazu, läßt Alles mit einander recht heiß werden, schmeckt die Suppe noch einmal mit Zucker ab, rührt das mit einem Löffelvoll kaltem Wasser geklopfte Eigelb dazu und giebt sie mit kleinen Zwiebäcken zur Tafel.

Auf andere Art.

1 Suppenteller Aepfel.
Einige Scheiben Schwarz- und Weißbrod.
4 Loth Butter.
¼ K. Rahm.
1 St. Canehl.
1 Prise Salz.

Man röstet einige Scheiben Weiß- und Schwarzbrod in Butter, giebt die Aepfel, Zucker und Canehl dazu und läßt dieses, wie oben, in einer bis anderthalb Kannen Wasser mürbe kochen, streicht Alles durch ein Haarsieb und rührt die Suppe mit ¼ Kanne Rahm ab.

Man kann auch einige Loth Corinthen in die Suppe geben.

519. Rhabarbersuppe.

Im Frühjahr ist der Rhabarber am zartesten und schmackhaftesten. Man schneidet das Blatt von den dicken grünen

Rhabarberstengel
Haferschleim.
Zucker.
½ Loth Butter.
1 Prise Salz.
1—2 Eigelb.
1—2 Löffel süßen Rahm.

Stengeln ab, zieht die Haut vom Stengel und schneidet das zarte Fleisch in Würfel, kocht es einige Minuten bedeckt mit Wasser, läßt dann das Rhabarberwasser durch ein Haarsieb tropfen und giebt davon nach Geschmack mit reichlich Zucker zu dem Haferschleim № 34. Man rührt die Suppe mit Eigelb oder süßem Rahm ab, giebt die kalte Butter und einige Prisen Salz dazu und richtet sie mit feinen Zwiebäcken an.

Die Rhabarberwürfel werden zum Compot zurückgestellt.

520. Frische Pflaumen- oder Zwetschensuppe.

2 ℔ Zwetschen.
¼—½ ℔ Zucker.
4 Loth Butter.
1 St. Canehl.
¼ ℔ Weißbrod.
1 Prise Salz.

Das Weißbrod wird in Scheiben geschnitten und in Butter hellbraun gebraten, mit den entkernten braunen Pflaumen, Zucker und Gewürz in einer Kanne Wasser in einer halben Stunde mürbe gekocht, dann durch ein Haarsieb oder Durchschlag gerührt, mit Wasser verdünnt, mit Zucker abgeschmeckt und mit feinen Zwiebäcken zur Tafel gegeben.

521. Fliederbeerensuppe.

Frischer oder eingemachter Fliederbeerensaft.
2 Loth Sago.
1 Loth Butter.
1 Prise Salz.

Man nimmt ¼ Kanne in kleine Würfel geschnittene, säuerliche Aepfel, läßt dieselben mit dem Sago und Zucker in zehn Minuten mürbe kochen. Nun rührt man nach Geschmack ausgepreßten Fliederbeerensaft, nebst der kalten Butter und einer Prise Salz dazu und giebt die Suppe mit kleinem Zwieback zur Tafel.

Man kann die Suppe auch mit süßem Rahm abrühren und ein Glas Wein dazu geben.

522. Bickbeeren-, Blaubeeren- oder Heidelbeerensuppe.

Bickbeeren.
Einige Scheiben Schwarzbrod.
Einige Scheiben Weißbrod.
2—4 Lth. Butter.
Zucker.
1 Stück Canehl.
1 Tasse Wein.

Das Schwarzbrod wird mit den Weißbrodscheiben in der Butter hellbraun gebraten, nebst einem Stückchen Canehl in einer Kanne Wasser ½ Stunde gekocht; dann giebt man die frischen oder eingemachten Bickbeeren nach Verhältniß nebst Zucker dazu, läßt Alles einige Minuten kochen, streicht die Suppe durch ein Haarsieb und schmeckt sie, wenn es nöthig ist, mit Zucker ab und reicht kleinen Zwieback dabei herum.

Wird diese Suppe warm genossen, so kann man auch Eiergrütz-Klöße № 88 darin kochen. Kalt schmeckt die Suppe besser als warm.

523. Biersuppe mit Milch.

½ K. Bier.
½ K. Milch.
3 Loth Sago od.
4 Lth. Eiergrütze.
1 Loth Butter.
Zucker od. Syrup.

Der kleinkörnige Sago wird in einer halben Kanne Wasser fünf bis zehn Minuten weich gekocht, dann die Milch dazu gegeben, und wenn diese kocht, das Bier, welches aber nicht mit kochen darf. Man giebt Zucker oder Syrup nach Geschmack, eine Prise Salz und die kalte Butter dazu und richtet die Suppe an.

524. Biersuppe mit Brod.

1 K. Bier.
4 Loth Schwarzbrod.
2 Loth Weißbrod.
1 Loth Butter.
2 ganze Eier.
Syrup.
1 Thlff. Kümmel.
1 Prise Salz.

Das Brod wird in Stücken gebrochen, mit dem Kümmel, ¼ Kanne oder etwas mehr Wasser eine Weile unter beständigem Rühren gekocht. Dann giebt man zwei Theile Bier und alles Uebrige dazu, schlägt die Suppe mit einer Ruthe auf raschem Feuer bis zum ersten Anfange des Kochens und giebt dieselbe mit dem dritten Theil des kalten Bieres in die Suppenterrine.

Das Bier verliert an Kraft und Geschmack, wenn man es mit kochen läßt oder wenn die Suppe langsam bereitet wird.

525. Brodsuppe.

1 ℔ Schwarzbrod.
½ ℔ Weißbrod.
¼—½ ℔ Syrup.
⅛ ℔ Butter.
¼ T. Essig.
Salz.

Man gießt auf Schwarz- und Weißbrodrinden zwei bis drei Kannen kochendes Wasser und läßt dies eine halbe Stunde kochen, rührt es durch einen Durchschlag, giebt, wenn es nöthig, noch Wasser nebst der kalten Butter, Syrup, Essig und Salz nach Geschmack dazu. Feiner ist es jedoch, wenn man statt Essig vorhandene Obstsäfte oder etwas Wein zur Suppe giebt; man kann den Essig auch ganz weglassen.

Man kann auch ¼ ℔ Sago und trockne Zwetschen mit dem Brode kochen.

526. Buttermilchsuppe mit Schwarzbrod.

2 ℔ Schwarzbrod.
½ Loth Anis.
4—5 K. Buttermilch.
Syrup.
Ein wenig Salz.

Schwarzbrodrinde und Anis werden mit anderthalb Kannen Wasser geweicht und darauf eine Stunde gelinde gekocht, dann durch einen Durchschlag gerührt, die Buttermilch dazu gegeben und noch eine bis anderthalb Stunden bei fleißigem Rühren damit gekocht. Nun giebt man Syrup und Salz nach Geschmack dazu und richtet die Suppe an.

527. Milch mit Sago (Tapiako).

Man nimmt den echten ostindischen Sago, wäscht denselben einigemal mit kaltem Wasser und erwärmt ihn dann einige

1 K. Milch.
4—6 Loth Sago.
1 Eigelb.
Zucker.
Ganzen Canehl.
1 Prise Salz.

Minuten mit Wasser auf dem Feuer, damit derselbe rein von Geschmack wird, giebt ihn auf einen Durchschlag und läßt denselben in 1/4 Kanne Milch, einer Kanne Wasser und einem Stückchen Canehl in einer bis anderthalb Stunden gelinde recht mürbe kochen, giebt dann die übrigen 3/4 Kannen kochende Milch dazu und läßt das Ganze noch einige Minuten kochen, schmeckt die Suppe mit Zucker und Salz ab und rührt das Eigelb beim Anrichten daran.

528. Suppe mit Fadennudeln.

1 K. Milch.
6—8 Lth. Nudeln.
1—2 Eigelb.
Zucker.
Canehl.
1 Prise Salz.

Die Fadennudeln werden in einen halben Finger lange Stücke gebrochen und, wie bei der Sagosuppe gesagt, gewaschen, erwärmt und auf einen Durchschlag gegeben, dann in die kochende Milch geschüttet und ungefähr zehn Minuten damit gekocht. Beim Anrichten würzt man die Suppe mit Zucker und Salz, rührt das Eigelb daran und streut etwas Canehl darüber.

529. Milchsuppe mit Hafergrütze.

1 K. Milch.
½ ℔ Hafergrütze.
1 Prise Salz.

Die Hafergrütze wird gewaschen und in einer halben bis einer Kanne Wasser mürbe gekocht, dann zu der kochenden Milch geschüttet und noch einige Minuten damit gekocht. Beim Anrichten giebt man eine Prise Salz dazu.

530. Milchsuppe mit Buchweizengrütze.

1 K. Milch.
¼ ℔ Buchweizengrütze.
1 Loth Mehl.
1 Loth Butter.
1 Prise Salz.

Das Mehl wird in die Butter geknetet und mit der Buchweizengrütze in einer halben Kanne Wasser und einer Prise Salz in zehn Minuten bei öfterem Rühren mürbe gekocht, dann giebt man die kochende Milch dazu und läßt das Ganze noch einige Minuten kochen.

531. Milchsuppe mit Flieder oder Hollunderblüthen.

1 K. Milch.
2—3 Eigelb.
Fliederblumen.
Zucker.
1 Prise Salz.

Man giebt nach Belieben eine bis zwei Handvoll abgestreifte frische Fliederblüthen in die kochende Milch; nachdem dieselben einige Minuten darin gekocht, giebt man die Milch durch ein Haarsieb, stellt sie noch einmal auf's Feuer, rührt sie mit dem Eigelb ab, giebt Zucker nach Geschmack und eine Prise Salz dazu.

Man kann auf die Suppe auch Klöße von Eischnee setzen, wie bei No. 54 gesagt; man nimmt zu den Klößen statt Chokolade ein wenig Zucker.

532. Milchsuppe mit Zwieback.

1 K. Milch.
3 Eigelb.
Zucker.
Canehl.
1 Prise Salz.
Zwiebäcke.

Die frische Milch wird mit dem Zucker und einer Prise Salz rasch ins Kochen gebracht, mit dem Eigelb abgerührt, auf den in die Suppenterrine gelegten feinen Zwieback gegossen und ein wenig Canehl darüber gestreut.

533. Wein-Kalteschale mit Erd- oder Himbeeren.

1 K. Erd- oder Himbeeren.
$\frac{1}{4}$—$\frac{1}{2}$ K. Wein.
$\frac{1}{4}$—$\frac{1}{2}$ ℔ Zucker.

Die verlesenen und gewaschenen Erd- oder Himbeeren schüttet man in eine Suppenterrine und giebt Zucker und Weißwein dazu.

534. Milch-Kalteschale mit Bick- oder Erdbeeren.

1 K. Bick- oder Erdbeeren.
1 K. Milch.
Zucker.

Nachdem die Bickbeeren (Heidelbeeren) verlesen und gewaschen, schüttet man Zucker darauf und läßt sie damit eine Stunde stehen, giebt gute Milch dazu, schmeckt nach dem Zucker und richtet die Kalteschale an.

535. Milch-Kalteschale.

$1\frac{1}{2}$—2 K. Milch.
3—4 Eigelb.
8-12 grüne Pfirsichblätter.
Canehl od. Vanille
Eierkäse № 225 od. Schneenocken № 289.

Die Milch wird mit dem Gewürz nach Belieben, und mit Zucker nach Geschmack, gekocht, mit dem Eigelb abgequirlt und kalt gestellt, dann giebt man Schneenocken oder Eierkäse, oder feinen Zwieback dabei herum.

Anmerk. Zu allen Milchsuppen kann man abgerahmte Milch nehmen, indeß ist frisch gemolkene Milch besser.

Die Milch muß schnell ins Kochen gebracht werden und nicht lange kochen; sie erhält durch das lange Kochen einen strengen Geschmack und bringt man sie langsam ins Kochen, so erzeugt sie Säure und wird der Gesundheit nachtheilig.

Man würzt die Milchsuppen nach Belieben mit Canehl, Orangenblüthe, Pfirsichblättern oder Vanille; eins dieser Gewürze wird in der Milch einige Minuten gekocht, wodurch die Suppe sehr an Geschmack gewinnt. Selten liebt man die Milchsuppe ohne ein wenig Salz. Das Abquirlen oder Abrühren mit Eigelb verfeinert den Geschmack der Milchsuppe.

Fluß-Fische aller Art.

536. Hechte zu kochen.

Die dreiviertelpfündigen Hechte sind zum Kochen am besten. Wenn die Floßfedern sich leicht ausziehen lassen, sind die Fische gewöhnlich gar.

Nachdem die Hechte geschlachtet, ausgenommen und sauber gewaschen, aber nicht geschuppt sind, klemmt man ihnen den Schwanz in's Maul oder schneidet sie beliebig in zwei bis drei Stücke, gießt etwas kochenden Essig darüber, wodurch die Schuppen ein blaues Ansehen erhalten, giebt sie nach fünf Minuten in kochendes, gehörig gesalzenes Wasser und läßt sie ungefähr sechs bis zehn Minuten kochen, bis sie gar sind. Man verziert den Hecht beim Anrichten mit Petersilienblättern, giebt gerührte Butter № 145, gehackte Petersilie und Senf dazu und reicht in Wasser und Salz gekochte Kartoffeln dabei herum.

537. Hechte zu stoven.

4 ℔ Hechte.
¼ ℔ Butter.
2 Citronensauer
⅛ K. Bouillon.
⅛ K. Weißwein.
1 Löffelvoll Sardellenbutter.
8 St. Chalotten.
10 K. w. Pfeffer.
Muskat.
Salz.
2 Loth Cappern.

Hierzu sind 1 bis 1½ ℔ schwere Hechte am besten.

Nachdem die Hechte ausgenommen und von den Schuppen befreit sind, schneidet man dieselben in drei Zoll lange Stücke, reibt sie mit etwas Salz ein und legt sie neben einander auf eine Schüssel nebst der in Stücke gepflückten frischen Butter. Nun rührt man sehr kräftige weiße Bouillon nebst Wein, Sardellenbutter, fein geschnittene Chalotten und das gröblich gestoßene Gewürz zusammen, läßt dieses eine halbe Stunde stehen und gießt diese Gewürzbrühe durch ein Sieb über die in die Schüssel gelegten Hechtstücke, stellt die Schüssel in einen Ofen oder in eine Tortenpfanne und läßt die Hechte bei öfterem Begießen und behutsamem Umwenden in einer halben bis drei Viertelstunden gar dünsten, streut etwas Brod darüber und nimmt beim Anrichten den Schinken aus der Brühe und giebt die Cappern hinein.

538. Gespickte Hechte mit Sardellensauce.

1 großer Hecht.
½–¾ ℔ Butter.
2 Loth Cappern.
2 Loth Sardellenbutter.
¼ ℔ Schinken.
⅛ K. Weißwein.
1 Citronensauer.
Salz.

Man nimmt hierzu einen großen Hecht, am besten von 2, 3 bis 4 ℔ schwer. Nachdem derselbe ausgenommen, gereinigt und von den Schuppen befreit ist, macht man an der einen Seite am Rücken entlang drei nicht zu tiefe, einen Finger breit von einander entfernte, Einschnitte, reibt den Hecht von innen und außen mit etwas Salz ein und spickt ihn hierauf mit zwei

Der Hecht wird nicht gewendet, die gespickte Seite bleibt immer oben. Das Feuer muß von oben so stark sein, daß der Speck eine kastanienbraune Farbe bekommt. Zum Braten eines großen Hechts rechnet man eine Stunde.

Reihen Speck. Während der Zeit wird die Butter in einer Tortenpfanne, wenn man den Hecht nicht im Ofen braten will, hellbraun gemacht. Auf den Boden der Pfanne legt man nebst den Schinkenscheiben einige Stückchen dünne Holzsplitter oder Glasscheiben, damit der Hecht sich nicht ansetzt, und legt denselben nun, wenn man ihm den Schwanz ins Maul geklemmt, in die Pfanne und begießt ihn fleißig mit der Brühe, streut, wenn er halb gar ist, etwas geriebenes Brod darüber, giebt fünf Minuten vor dem Anrichten die mit Wein zerrührte Sardellenbutter, Cappern und Citronensauer dazu, befreit die Sauce beim Anrichten von dem überflüssigen Fett und rührt dieselbe, wenn sie nicht bündig genug ist, mit einigen Eidottern ab.

539. Gespickte Hecht-Filets.

3—4 ℔ Hechte.
½ ℔ Schinken.
¼ ℔ Speck.
½ ℔ Butter.
2 Zwiebeln.
6 St. Nelken.
1—2 Loth Brod.
2 Loth Cappern.
1 Loth Sardellenbutter.
1—2 Citronen.

Die drei- bis vierpfündigen Hechte sind am besten hierzu.

Nachdem der Hecht von den Schuppen befreit und sauber gewaschen ist, schneidet man denselben mit einem scharfen Messer am Rücken entlang ein, löset das Fleisch unverletzt behutsam vom Rückgrat und befreit es sorgsam von allen feinen Gräten, schneidet es in drei bis vier fingerbreite Stücke, reibt diese mit wenigem Salz ein und spickt sie mit feinem Speck. Nun belegt man den Boden einer Casserolle mit Speck und Schinkenscheiben, legt die Fischstücke darauf, giebt hellbraun gemachte Butter darüber, belegt den Hecht mit Citronenscheiben, giebt die mit Nelken gespickten Zwiebeln dazu und läßt die Hechtstücke bei fleißigem Begießen in einem heißen Ofen oder in einer Tortenpfanne bei mehr Hitze von oben als unten in einer halben Stunde hellbraun und gar dünsten. Fünf Minuten vor dem Anrichten streut man etwas geriebenes Brod über die Fische, giebt einen Löffelvoll Sardellenbutter zu der Sauce, schmeckt nach Salz und Sauer und gießt die von überflüssigem Fett befreite Brühe durch ein Haarsieb, giebt die etwa zu sauren mit Wasser abgespülten Cappern dazu, richtet die Fische über die Sauce in der Schüssel an und befördert sie recht warm zur Tafel.

540. Karpfen zu kochen.

Gewöhnlich läßt man alle Arten Fische, nachdem sie gar sind, eini-

Nachdem die Karpfen ausgenommen und gewaschen, gießt man eine halbe Stunde vor dem Kochen ein wenig Essig darüber, damit die Schuppen ein blaues Ansehen bekommen, läßt sie ganz

ge Minuten vor dem Anrichten in dem Wasser, worin sie gekocht sind, stehen, damit sie mehr Geschmack vom Salze gewinnen.

oder schneidet sie in beliebige Stücke, giebt sie dann in das gut gesalzene kochende Wasser nebst der Leber, Milch oder dem Roggen, läßt sie fünf bis zehn Minuten kochen und richtet sie, wenn sie gar sind, mit Zweigen von grüner Petersilie zierlich auf der Schüssel an. Es wird geschmolzene Butter, Senf und rohe Meerrettig-Sauce № 158 nebst in Wasser und Salz gekochte Kartoffeln dabei herum gereicht.

541. Karpfen in Gelée.

4 ℔ Karpfen.
2 Lth. Gelatine od. Stand v. Kalbsfüßen.
½ K. Weißwein.
½ K. kräft. Bouill.
3 Citronensauer.
1 Citronenschale.
8 Chalotten.
2 Lorbeerblätter.
6 St. Nelken.
Essig nach Geschm.
1 Löffel Zucker.
Salz.

Nachdem der Stand von vier Kalbsfüßen, oder die Gelatine in ¼ Kanne Wasser aufgelös't, giebt man Wein, Essig, Bouillon, Citronensauer, Gewürz und Salz dazu, legt die gereinigten, geschuppten und in beliebige Stücke geschnittenen, von allen Gräten befreiten Karpfen in eine Casserolle und läßt sie in dieser Brühe behutsam nicht zu mürbe kochen; nun nimmt man dieselben aus der Brühe und verfährt ferner damit, wie bei № 129 bei Aale in Gelée genau angegeben ist.

542. Quappen zu kochen und zu braten.

Sollen die Quappen gebraten werden, so werden dieselben wie die Aale gesalzen, mit Ei und Zwieback bestreut und in zehn Minuten in Butter hellbraun gebraten. Man giebt eine Citrone dabei herum.

Die Quappen werden, nachdem sie durch einen Schnitt in den Schwanz getödtet, mit lauwarmem Wasser und vielem Salz gerieben, damit der Schleim heruntergeht, darauf ausgenommen und in beliebige Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser zu Feuer gestellt und in ungefähr acht bis zehn Minuten gar gekocht, dann erst giebt man Salz daran und läßt sie zehn Minuten in dem gesalzenen Wasser stehen. Die große Leber ist das beste an diesem weichlichen Fische. Eine saure oder Senf-Sauce giebt man dabei herum.

543. Barsche zu kochen.

Die ein- und zweipfündigen Barsche sind die besten zum Kochen.

Nachdem die Barsche geschlachtet und mit einer Reibe oder scharfem Messer von den Schuppen befreit sind, nimmt man das Eingeweide heraus und wäscht sie sauber, giebt sie ganz oder nach Belieben in Stücken geschnitten nebst der Milch oder dem Roggen in gut gesalzenes kochendes Wasser, worin man sie in sechs bis acht Minuten gar kochen läßt. Nun richtet man die Barsche neben in Wasser und Salz gekochten Kartoffeln an und giebt Butter, Petersilie und Senf dabei herum.

15*

544. Barsche zu backen.

Nachdem man die nicht großen Barsche von den Schuppen befreit, ausgenommen und gereinigt hat, legt man sie eine Stunde in die Marinade № 171. Nun rührt man ein Stück Butter mit Eigelb zu einer dicken Sahne, bestreicht die Barsche recht stark damit und bestreut sie darauf mit geriebener Semmel, giebt sie in eine Pfanne mit hellbraun gemachter Butter und läßt sie im heißen Ofen oder in einer Tortenpfanne mit einem Deckel bedeckt unter Kohlenfeuer in einer Viertelstunde gar dünsten.

545. Barsche zu braten.

Die Barsche werden, nachdem sie geschuppt, gereinigt und in Stücke geschnitten, mit Salz bestreut, womit man sie eine Viertelstunde stehen läßt, dann mit einem saubern Tuche abgetrocknet, mit Eier und Brod panirt und sofort in hellbrauner Butter in wenigen Minuten gar gebraten.

546. Karauschen zu kochen und zu braten.

Die Karauschen können auch wie die Barsche gebraten werden.

Die Karauschen werden wie die Barsche gekocht. Man richtet sie neben in Wasser und Salz gekochten Kartoffeln und mit der Sauce № 154 an.

547. Frischen Lachs zu kochen.

4 ℔ Lachs.
½ K. Essig.
12 K. Nelkenpfeff.
12 K. Pfeffer.
8 Lorbeerblätter.
Salz.

Das Wasser zu dem Lachs, welcher kalt gegeben wird, darf nur wenig gesalzen werden; man bewahrt den Lachs mehrere Tage in dieser Brühe auf.

Nachdem man den Lachs ausgenommen, gewaschen und in zwei fingerbreite Stücke geschnitten, läßt man denselben in gut gesalzenem kochenden Wasser, in welchem zugleich das Gewürz und der Essig gegeben ist, acht bis zehn Minuten, nachdem der Schaum abgenommen, gar kochen und giebt die Sauce № 148 nebst gekochten Kartoffeln dabei herum.

Der frische Lachs wird häufiger kalt als warm genossen; in diesem Falle läßt man ihn in der Brühe, worin er gekocht ist, kalt werden und nimmt alles Fett sorgfältig von der Brühe, weil der Lachs sonst leicht einen thranigen Geschmack bekommt.

Zu dem kalten Lachs giebt man gehackte Petersilie, Essig und Oel; man kann auch die Sauce Remoulade № 156 dazu geben.

548. Schleie zu kochen.

Man giebt die Citronen-Sauce № 153 oder die Sauerampfer-Sauce № 149, stark mit Citronen geschärft, dabei.

Die Schleie werden getödtet, dann einige Augenblicke in kochendes Wasser gehalten und mit einem scharfen Messer von Schuppen und Schleim, ohne die Haut zu verletzen, befreit. Darauf werden sie ausgenommen und mit kaltem Wasser recht sauber gewaschen, ganz gelassen oder in beliebige Stücke geschnitten und in scharf gesalzenem Wasser in wenigen Minuten nicht zu weich gekocht.

549. Schleie braun zu kochen.

4 ℔ Schleie.
$\frac{1}{4}$ K. Rothwein.
$\frac{1}{4}$—$\frac{1}{8}$ K. Ragout-Sauce № 8
6 Chalotten.
4 Loth Butter.
4 Loth Weißbrod.
1 Citronenschale.
1 Citronensauer.
12 K. Nelkenpfeff.
12 K. schw. Pfeffer.

Man giebt in eine verzinnte Casserolle die Ragout-Sauce №. 8, oder mit geschwitztem Mehl klar gekochte Bouillon, Rothwein, Gewürz, Citronen, Salz und fein geschnittene Chalotten, und läßt die Schleie, wie vorstehend gesagt, gereinigt und in Stücke geschnitten, in wenigen Minuten gelinde darin nicht zu weich kochen, legt die Fische aus der Brühe in die Anrichteschüssel und stellt sie warm; nun läßt man die Sauce mit den in Butter gebratenen Brodscheiben eine Viertelstunde kochen, streicht diese seimige Brühe durch ein Haarsieb, gießt dieselbe über die Schleie und befördert das Gericht recht warm zur Tafel.

550. Dorsch zu kochen.

Der Dorsch ist ein weichlicher Fisch und darf daher nur einige Augenblicke kochen.

Der Dorsch wird geschuppt, gereinigt und in beliebige Stücke geschnitten, in kochendem, scharf gesalzenem Wasser drei bis vier Minuten gekocht und zur Tafel befördert. Man giebt gerührte Butter №. 145 oder Sauerampfersauce №. 149 nebst in Salz und Wasser gekochten Kartoffeln dabei.

551. Stockfisch zu wässern und zu kochen.

Man giebt beim Stockfisch die Petersiliensauce № 148, Rahmsauce № 154 oder Senfsauce № 156 nebst in Wasser und Salz gekochte Kartoffeln herum.

Der trockene Stockfisch wird mit einem schweren Hammer tüchtig geklopft. Nachdem man von einer halben Kanne Buchenholz-Asche mit einem kleinen Eimer voll Wasser eine Lauge gekocht, diese eine Nacht in den Keller gestellt und dann klar abgegossen hat, legt man den geklopften Stockfisch 24 Stunden in diese Lauge, gießt dieselbe nun ab und giebt weiches Wasser darauf, welches man alle zwölf Stunden wechselt. Nach zwei bis drei

Tagen ist der Fisch zum Gebrauch tauglich; derselbe wird von den überflüssigen Gräten befreit, die Stücke so gut als möglich aufgerollt und mit Bindfaden in Handdicke Bündchen gebunden, diese giebt man in einen mit kaltem weichen Wasser angefüllten Topf und läßt den Stockfisch auf das Gelindeste, nach und nach, wozu drei Stunden erforderlich sind, erwärmen. Die erste Stunde darf das Wasser nur milchwarm werden. Wenn der Fisch angerichtet werden soll, läßt man denselben nur einmal leise aufkochen und giebt, vom Feuer genommen, erst eine Handvoll Salz hinein, womit man ihn fünf Minuten, ohne ihn wieder kochen zu lassen, stehen läßt, gießt darauf das Wasser ab, sucht die besten weißen Stücke heraus, und richtet diese auf einer Schüssel an.

552. Forellen zu kochen.

(Warm und kalt zu geben).

4 ℔ Forellen.
4 St. Zwiebeln.
¼ K. Essig.
4 Lorbeerblätter.
12 K. Nelkenpfeff.
12 K. schw. Pfeffer.

Die Forellen schmecken kalt genossen fast noch besser als warm.
In diesem Falle läßt man sie, wenn sie gar sind, in der Brühe zugedeckt, kalt werden.
Man giebt Oel und Essig dabei herum.

Die Forellen werden in hartem Wasser in Gebirgsgegenden gefangen und dürfen nicht absterben vor dem Kochen. Man tödtet sie durch einen Schlag auf den Kopf, nimmt das Eingeweide schnell heraus, wäscht sie nur leicht mit kaltem Wasser ab, damit der Schleim der Haut, welcher ihnen das schöne Ansehen giebt, nicht verletzt wird. Sie werden mit heißem Essig übergossen und dann schnell nebst dem Essig in nur so viel kochendes Wasser gegeben, daß die Fische dürftig damit bedeckt sind. Nun läßt man sie mit dem gehörigen Salze und Gewürz in wenigen Minuten gar kochen, richtet sie auf einer Schüssel an, garnirt sie mit Petersilie und giebt Citronen und geschmolzene Butter oder Cappernsauce nebst in Salz und Wasser gekochten Kartoffeln dabei herum.

Die ½ bis 1pfündigen Forellen sind die besten.

553. Sandat zu kochen.

Man giebt bei dem Sandat gekochte Kartoffeln und Sauce № 145, 147 oder 149.

Der Sandat wird mit einem scharfen Messer von den Schuppen befreit, in zwei Fingerbreite Stücke geschnitten oder ganz gelassen, in gut gesalzenem Wasser in wenigen Minuten gar gekocht und mit Petersilienblättern auf einer Schüssel angerichtet.

554. Bückinge zu braten.

Man giebt das Rührei № 339 dabei herum.

Die geräucherten Bückinge werden am Rücken entlang eingeschnitten, in diesen Einschnitt kalte Butter gelegt und auf dem Rost bei einmaligem Umwenden oder in der Pfanne in braun gemachter Butter einige Minuten gebraten.

555. Brassen (Breeßen) mit brauner Sauce.

4 ℔ Brassen.
2 Loth Mehl.
4 Lt. Honigkuchen.
¼ ℔ Butter.
3 Lorbeerblätter.
4 Zwiebeln.
1 Löffel Ingwerpulver.
12 K. Nelkenpfeff.
12 K. schw. Pfeff.
½ K. Bitterbier.
1—2 Löffel Essig.

Wenn die Brassen geschuppt, ausgenommen, gewaschen, in Stücke geschnitten und mit Salz und wenigem Wasser besprengt sind, stellt man sie eine Viertelstunde zurück. Nun nimmt man das hierneben stehende Gewürz, die fein geschnittenen Zwiebeln, Bier und ein wenig Wasser, kocht die mit einem sauberen Tuche abgetrockneten Brassen in dieser Brühe leise gar und legt sie darauf behutsam in eine Schüssel. Nun giebt man zu der Brühe das in Butter geschwitzte Mehl nebst dem geriebenen Honigkuchen, läßt diese Sauce recht seimig kochen, schmeckt dieselbe noch, wenn es nöthig ist, mit Salz und Essig ab und rührt sie heiß durch einen Durchschlag über die in einer Schüssel warm gestellten Brassen.

556. Brassen zu braten.

Nachdem die Brassen geschuppt, ausgenommen, gewaschen und mit Salz bestreut sind, werden sie in Mehl umgewendet und in Butter oder Speck hellbraun gebraten.

557. Stinte zu braten.

Man kann die Stinte, nachdem sie abgetrocknet, mit geschlagenem Ei bestreichen u. dann erst in Mehl umwenden.
Sind die Stinte ziemlich groß, so werden sie geschuppt. Man giebt die gebratenen Stinte nebst Kartoffelsalat zur Tafel.

Man schneidet die Stinte am Nacken ein, faßt sie beim Kopfe und zieht das Eingeweide heraus, schneidet die Floßfedern und den Schwanz ab und wäscht sie sauber, streut Salz darauf und läßt sie damit eine halbe Stunde stehen. Während der Zeit mischt man etwas gestoßenen Zwieback und Weizenmehl zusammen oder nimmt nur Rockenmehl, und macht Butter, Speck oder beliebiges Fett in einer Pfanne hellbraun. Nachdem die Stinte mit einem sauberen Tuche abgetrocknet, wendet man sie in dem Mehle um und giebt dieselben, damit sie nicht weich werden, sofort in die heiße Butter und brät sie rasch bei einmaligem Umwenden hellbraun.

558. Gründlinge zu braten.

Die Gründlinge werden wie die Barsche № 545 behandelt und gebraten.

559. Laberdan zu kochen.

Bei dem Laberdan wird Petersiliensauce № 148 oder Butter und Sauerampfer gegeben.

Der gesalzene Laberdan wird wie der Stockfisch, indeß nur einen Tag, in sehr schwache Holzlauge gelegt, darauf einen bis zwei Tage bei öfterem Wechseln mit kaltem weichen Wasser gehörig gewässert und beim Kochen ebenso behandelt wie der Stockfisch.

560. Gesalzene Schellfische zu kochen.

Da der Schellfisch salz ist, so darf die Milchsauce nicht gesalzen werden; indeß muß die Sauce recht bündig sein.

Die gesalzenen Schellfische werden zwölf Stunden zum Auswässern in kaltes Wasser gelegt. Eine Stunde vor dem Anrichten stellt man die Fische mit frischem kalten Wasser auf eine heiße Platte oder auf gelindes Feuer, so, daß sie nach und nach erwärmt werden, und erst im Augenblicke des Anrichtens läßt man sie nur einigemal leise aufkochen. Man giebt gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln und folgende Milchsauce dabei.

Eine halbe Kanne oder mehr süße Milch wird gekocht, einige Eßlöffel voll mit kalter Milch angerührtes Mehl dazu gegeben und einigemal damit aufgekocht. Vom Feuer genommen, giebt man ein Stück Butter nebst ein wenig Pfeffer dazu.

561. Neunaugen zu mariniren.

(Auch warm zu geben).

1 K. Wasser.
½ K. Essig.
1 Löffel Salz.
12 Chalotten.
12 K. Nelkenpfeff.
12 K. schw. Pfeff.
6 Lorbeerblätter.

Will man die Neunaugen warm zur Tafel geben, so bestreicht man sie auf der Roste vermittelst eines Pinsels mit Butter.

Die Neunaugen werden noch lebend in ein tiefes Geschirr gegeben, mit Salz bestreut und nach einer Stunde mit einem sauberen Tuche abgetrocknet, auf einem Rost bei starkem Kohlenfeuer und öfterem Umwenden in ungefähr zehn Minuten gar gebraten.

Wasser, Gewürz, die heilen Chalotten und ein wenig Salz werden zehn Minuten gekocht. Indem man dieses Gewürzwasser vom Feuer nimmt, giebt man erst den Essig dazu, läßt die Brühe kalt werden, und nachdem die Neunaugen in einem steinernen Topfe dicht auf einander gelegt sind, gießt man die kalte Brühe darüber, legt ein Brett mit Stein darauf und bindet den Topf mit einer Blase zu.

Man giebt Citronen oder Essig dabei herum.

Die Neunaugen halten sich so mehrere Wochen; die Marinade darf nicht zu sehr mit Essig und Salz geschärft sein, sonst werden dieselben hart und trocken.

562. Häringe zu mariniren und aufzubewahren.

12 Häringe.
4 Lorbeerblätter.
¼ Loth schwarzen Pfeffer.
⅛ Loth Nelkenpfeffer.
½ K. Essig.
⅛ K. Wasser.
12 Chalotten.

Die gesalzenen Häringe werden ausgenommen, 24—36 Stunden in Wasser, oder in halb Milch und halb Wasser gelegt, welches man öfters wechselt.

Zur Marinade, worin sie aufbewahrt werden, giebt man die hierneben stehenden Ingredienzien, kocht diese Marinade eine Viertelstunde, und gießt in dem Augenblicke, wo sie vom Feuer genommen wird, den Essig dazu. Man legt die gewässerten Häringe in einem steinernen Topfe dicht auf einander, gießt die kalt gewordene Marinade darüber und läßt die Häringe bis zum Gebrauch beschwert und zugedeckt darin stehen.

563. Pflück-Fische in einer Schüssel.

Man kann statt der Butter auch die Petersiliensauce № 148 oder die Senfsauce № 150 über die Fisch-Filets geben.

Hat man von Tags zuvor gekochten Schellfischen, Kabliau, Steinbutten, Zungen oder Hechten übrig behalten, pflückt man das Fischfleisch in kleine längliche Stücke, begießt es mit kochendem Wasser und läßt es auf einem Durchschlag abträufeln, giebt dasselbe nun so warm als möglich in die Anrichteschüssel, gießt geschmolzene Butter darüber, schwenkt es damit um und streut Petersilie darauf, stellt die Schüssel noch einige Minuten in den Ofen oder auf eine heiße Platte und befördert dieses Gericht recht warm zur Tafel.

564. Zander zu backen.

¼ ℔ Butter.
3 Eigelb.
1 Citronensauer.
4 Loth Speck.
1—2 Loth Brod.

Man giebt Sardellen-Sauce № 151 dabei.

Man macht in einen geschuppten, ausgenommenen und gewaschenen Zander schräge Einschnitte, reibt ihn mit Salz und etwas Citronensauer ein. Eine Stunde später wird derselbe getrocknet, mit der Hälfte der zu Sahne gerührten Butter und Eigelb recht dick bestrichen und mit Brod bestreut, in eine Casserolle auf Speckscheiben gelegt, mit hellbraun gemachter Butter übergossen und bei starker Hitze in einer Viertelstunde gebacken.

565. Farcirte Fischrollen.

Beliebige Fluß- oder Seefische, welche fleischig und nicht zu klein sind, werden von den Schuppen und Gräten befreit, in

Man giebt die Ragout-Sauce № 167, Sauce piquante № 165, oder Austern-Sauce dabei.

eine Hand große und einen halben Zoll dicke Stücke geschnitten, an der äußeren Seite fein gespickt und mit der unten bei №. 171 angegebenen Marinade bestrichen, einige Stunden zurückgestellt, dann mit der Fischfarce №. 328 einen halben Finger dick belegt, aufgerollt und mit einer hölzernen Nadel zusammengesteckt. Diese Fischrollen werden nun in eine Casserolle auf Speckscheiben gelegt, mit hellbrauner Butter übergossen und in einer halben Stunde gar gedünstet.

566. Lachs in Gelée.

Essig.
Gelatine.
4 ℔ Lachs.

6 Zwiebeln.
2 Sellerieknollen.
2 Petersilienwurz.
2 gelbe Wurzeln.
4 Lorbeerblätter.
1 Bouq. Kräuter mit Thymian.
2 Citronensauer.
Citronenschale.

Statt der Gelatine kann man auch Stand von Kalbsfüßen nehmen.

Man kocht die hierneben genannten Ingredienzien eine Stunde in einer bis anderthalb Kannen sehr kräftiger Bouillon, gießt dieselbe durch ein Haarsieb, giebt Essig und den in Scheiben geschnittenen Lachs dazu und nachdem derselbe gar gekocht und aus der Brühe genommen, giebt man auf eine Kanne Brühe drei Loth Gelatine und läßt diese unter fortwährendem Rühren einige Minuten in der Brühe kochen, bis sie aufgelös't ist, schmeckt nach Salz und Sauer und klärt die Gelée mit Eiweiß, wie bei №. 285 angegeben, legt den Lachs, wie bei №. 290 gesagt, in eine Form, gießt die Gelée darüber und stürzt beim Anrichten dieses Gericht auf eine Schüssel.

Man reicht die Sauce Magnonnaise dabei herum.

G e m ü s e.

567. Spargel für 8 bis 12 Personen.

4—6 ℔ Spargel.
8-12 Lth. Butter.
1 Prise Zucker.
½ Loth gestoßenen Zwieback.
Muskat.

Man garnirt die Spargel mit gebackener in Scheiben geschnittene Kalbs-Midder

Die frisch gestochenen Spargel werden vom Kopf bis ans untere Ende abgeschält, gewaschen, immer eine Handvoll mit Bindfaden oder Bast in Bündchen gebunden, und in kochendem Wasser eine halbe Stunde leise gekocht, damit die Köpfe durch das Kochen nicht leiden; fünf Minuten vor dem Anrichten giebt man ein wenig Salz dazu. Währenddem hat man gestoßenen Zwieback mit frischer Butter gedünstet, von dem Spargelwasser so viel wie zur Sauce nöthig, nebst Zucker dazu geschüttet, einmal

№ 319, mit Spiegel-Eiern № 337, oder giebt rohen Schinken, geräucherten Lachs od. Sommerwurst dabei.

aufgekocht und diese Sauce in eine Gemüseschüssel gegeben, die Spargel, nachdem sie auf einem Siebe abgetropft, kranzförmig, so daß die Köpfe nach innen zu liegen kommen, in die Kumme auf die Sauce gelegt, dann mit Muskatnuß und ein wenig Zwieback bestreut.

Gebackene Kalbsfüße № 321, Gebackene Kalbsschnitte № 317 oder Gebackene Hähnel № 326, können dabei gegeben werden.

Oder:

Nachdem die Spargel, wie vorstehend, gekocht und kranzförmig auf eine Schüssel angerichtet, giebt man die Sauce №. 149 ohne Sauerampfer oder gerührte Butter №. 145, welche mit Spargelwasser verdünnt und mit Citronensauer geschärft ist, dabei herum.

568. Spargel mit Kartoffeln für 8 bis 12 Personen.

4 ℔ Spargel.
2 K. Kartoffeln.
2 Loth Mehl.
8-12 Loth Butter.
2 Eigelb.
Muskatnuß.
Salz.

Man reicht Klops, Karbonade oder gebackene Kalbsleber dabei herum.

Die Spargel werden in einen bis zwei Zoll lange Stücke geschnitten, und wie vorstehend gesagt abgekocht. Sehr kleine, sauber geschälte Kartoffeln gleichfalls in Wasser und Salz gar gekocht und zu den Spargeln geschüttet. Währenddem hat man die Hälfte der Butter mit dem Mehl geschwitzt, kocht es mit so viel Spargelwasser klar, daß es eine dünne Sauce wird, schmeckt sie mit Salz ab, giebt die kalte Butter dazu, rührt die Sauce mit Eigelb ab, richtet sie über die Spargel und Kartoffeln in einer Schüssel an und reibt etwas Muskatnuß darüber.

569. Spargel mit Granat für 8 bis 12 Personen.

4—5 ℔ Spargel.
½ K. abgezogene Granat.

Man kann den Rand der Schüssel mit gebratenen Austern oder mit Fisch-Fricandellen № 329 garniren.

Die Spargel werden, wie vorstehend, in Stücke geschnitten und abgekocht, die Granat werden wie bei №. 141 gekocht und aus den Schalen gezogen, dann mit den gekochten Spargeln zusammen gemengt und die recht heiße Sauce №. 154 oder 155 beim Anrichten darüber gegossen. Dieses Gericht muß heiß zur Tafel gefördert werden, jedoch dürfen die Granate nicht mit kochen.

570. Blumenkohl.

Blumenkohl.
Butter-Sauce № 145.
Citronensauer od. Essig.

Nachdem der Blumenkohl, wie №. 246 abgekocht und das Wasser rein abgetropft ist, richtet man den heißen Blumenkohl bergartig auf einer Schüssel an, giebt mit einem Löffel die Butter-Sauce №. 145, wozu man etwas Blumenkohlwasser ge-

geben und mit Citronensauer oder feinem Essig abgeschärft hat, allenthalben über den Kohl.

Man kann auch Parmesankäse darauf streuen, etwas Butter darüber träufeln und den Blumenkohl zehn Minuten im heißen Ofen backen lassen.

Man giebt zu dem Blumenkohl Fischwürste № 330, Fischkarbonade, Fischfricandellen, oder kleine Kalbskarbonade.

571. Rosenkohl.

3 Suppenteller Rosenkohl.
8-12 Loth Butter.
1—2 Loth Mehl.
½ K. Bouillon.
Muskat.
Salz.

Man giebt gebratene Kartofeln, Rinder-Mürbebraten, Kalbsfricondeaux Karbonade oder Fricandellen dabei herum.

Die kleinen Köpfe Kohl werden behutsam behandelt, damit sie die Form nicht verlieren. Nachdem man dieselben gewaschen, in kochendes Wasser gegeben und zehn Minuten gekocht, werden sie auf ein großes Sieb zum Abtropfen gelegt, dann in der Hälfte der Butter, Bouillon und wenig Salz nicht zu mürbe gekocht. Man schwitzt das Mehl in ein wenig Butter, gießt die Brühe, welche sich unter dem Kohl befindet, dazu und läßt dieses zusammen einige Minuten kochen, giebt diese Brühe wieder zu dem Kohl, schmeckt nach dem Salz, giebt ein Stück kalte Butter dazu und schwenkt das Gemüse einigemal damit um. Beim Anrichten reibt man etwas Muskatnuß darüber.

572. Artischocken.

Man schneidet dieselben dicht am Stiel ab und nimmt die äußeren Blätter davon, schneidet sie in zwei Theile und entfernt das Rauhe mit einem Messer sorgfältig davon, so daß nichts daran bleibt, wäscht sie in kaltem Wasser und kocht sie in gesalzenem Wasser in zwei Stunden gar. Man richtet sie auf einer Schüssel an und giebt die Butter-Sauce № 145 mit Citronensaft geschärft, oder Oel und Essig dabei herum.

573. Geschmorte Gurken mit Hammelkeule.

4—6 Gurken.
6 Loth Butter.
⅛ Tasse Essig.
1 Tasse Bouillon.
1 Zwiebel.
8 St. Nelken.
1 Loth Zucker.
Salz.

Die schon gelblich gewordenen großen Gurken werden, nachdem sie geschält und von den Kernen befreit, in zwei Zoll lange Streifen geschnitten, in einer Casserolle mit Butter, Zucker, Essig, Bouillon, einer mit Nelken gespickten Zwiebel, nebst ein wenig Salz gelinde, nicht zu mürbe gedünstet. Ist zu viel Brühe darunter, so giebt man etwas in Butter geschwitztes Mehl

dazu, schmeckt nach Sauer und Salz, nimmt die Zwiebel heraus und richtet das Gemüse neben der Hammelkeule №. 105 an.

Man giebt die Gurken auch nach der Suppe zu gekochtem Rindfleisch, nebst gebratenen Kartoffeln.

574. Gefüllte Gurken.

6—8 Gurken.
2 Zwiebeln.
8 St. Nelken.
1 Tasse Jus.
4-8 Lth. Schinken.
1 Löffel Essig.
Fleischfarce № 75, oder № 78.
4 Loth Butter.
Salz.

Man kann auch die braune Ragoutsauce № 8 über die Gurken geben.

Nachdem man die mit Nelken gespickten Zwiebeln und den in Scheiben geschnittenen Schinken ein Weilchen in Butter geschwitzt hat, giebt man Essig, Jus oder kräftige Bouillon dazu. Die grünen, ziemlich großen geschälten, mit einem silbernen Löffel ausgehöhlten Gurken werden mit der Fleischfarce gefüllt, in einer Casserolle dicht neben einander in die Brühe gelegt und in einer Stunde bei öfterem Begießen gar gedünstet.

Statt der hierneben angegebenen Sauce schwitzt man ein wenig Mehl in Butter, giebt die unter den Gurken sich befindliche Brühe nebst Bouillon, Jus oder Soya dazu, kocht sie eine Weile, schmeckt sie mit Citronensauer oder feinem Essig ab und richtet diese Sauce über die Gurken an

575. Schwarz- oder Scorzoner-Wurzeln.

2-3 Suppenteller voll gereinigte Wurzeln.
½ K. Bouillon.
8 Loth Butter.
2-3 Lth. Zwieback.
Muskat.
Salz.

Gefüllte Kalbsbrust, Kalbsfricandeaux, Karbonade, Fricandellen № 316 oder gebackene Hühner № 204 werden dabei herumgereicht.

In dem Augenblick, wo man die Wurzeln abschabt, wirft man sie, in zwei Zoll lange Stücke geschnitten, in warmes, mit etwas Milch oder Essig vermischtes Wasser, damit sie die weiße Farbe behalten, dann setzt man sie mit Bouillon oder Wasser und einem Stückchen Butter zu Feuer und läßt sie in anderthalb bis zwei Stunden gelinde mürbe kochen; nun giebt man erst Salz, Muskat und gestoßenen Zwieback daran, läßt es einmal aufkochen, giebt ein Stück kalte Butter dazu und reibt Muskatnuß darüber.

Man kann die Schwarzwurzeln auch in Wasser, wozu man später Salz giebt, abkochen und beim Anrichten mit der Buttersauce №. 146 übergießen.

576. Hopfenkeime.

Hopfenkeime.
Butter.
Gest. Zwiebeln.
Muskatblüthe.
Salz.

Die jungen Keime werden verlesen und gewaschen, in kochendem Wasser und wenig Salz abgekocht und mit Butter, Zwieback und Muskatblüthe gestovt. Man kann dieses Gemüse auch mit der Eier-Sauce №. 170 geben. Gebratene Küken, gebackene Hähnel oder Karbonade werden dabei herumgereicht.

577. Melle oder Mangold.

Man kann dieses Gemüse auch wie den Portulack bereiten.

Nachdem die Blätter von den Stielen gestreift und einige Minuten in Wasser abgekocht sind, werden sie wie die Hopfenkeime gestovt.

578. Erbsen und Wurzeln für 8 bis 12 Personen.

3 K. ausgepalte Erbsen.
1 K. in kleine Würfel geschn. Wurzeln.
8-10 Lth. Butter
1—2 Loth Mehl.
4 Loth Zucker.
Petersilie.
Salz.

Die in feine Würfel geschnittenen Wurzeln nebst den Erbsen werden mit der Hälfte der Butter eine Viertelstunde bei öfterem Umschwenken gedünstet, dann giebt man ³/₄ Kannen Wasser nebst ein wenig Salz dazu und läßt sie in ½ bis ³/₄ Stunden mürbe kochen; nun giebt man ein wenig in Butter geschwitztes Mehl nebst Zucker dazu. Beim Anrichten schwenkt man die Erbsen mit der kalten Butter und Petersilie noch einmal um, und fördert das Gemüse recht warm zur Tafel.

Roher Schinken, Häringe, geräucherte Ochsenzunge u. s. w. werden dabei herum gereicht.

579. Portulack.

2-3 Suppenteller voll Portulackblätter.
¼ ℔ Butter.
2 Loth Brod.
4 Loth Schinken.
2 Zwiebeln.
Bouillon.
Muskat.
Salz.

Die geschnittenen Zwiebeln werden mit den rohen Schinkenscheiben eine Zeitlang in der Hälfte der Butter gedünstet, das geriebene Brod dazu gethan, nebst so viel Bouillon wie nöthig ist, um eine seimige Sauce zu erhalten. Man giebt die verlesenen gewaschenen Portulackblätter in diese Sauce und läßt sie in einer Viertelstunde mürbe dünsten. Auch kann man etwas fein geschnittenen Sauerampfer mit dem Portulack kochen. Beim Anrichten reibt man Muskatnuß über dieses Gemüse.

Man giebt gebratene Kartoffeln, Karbonade oder gebackene Kalbsleber dabei.

580. Gefüllte Zwiebeln.

3—6 Zwiebeln.
¼ ℔ Butter.
2 Eigelb.
2 Loth Brod.
¼ ℔ Schinken.
¼ ℔ Speck.
1—2 Tassen Jus oder kräftige Bouillon.
8 Nelken.

Die spanischen oder großen einheimischen Zwiebeln werden geschält und in Wasser fünf bis zehn Minuten gekocht, damit sie biegsam werden; abgekühlt schiebt man das Innere mit dem Finger heraus, drückt die Zwiebeln behutsam von einer Seite zur andern, so daß sich dieselben in zwei bis drei Ringe theilen. Das Innere und die Ringe, welche zerbrochen und sich daher nicht füllen lassen, giebt man fein gehackt zu der Farce No. 78,

½–1 ℔ Fleischfarce № 78, je nachdem die Zwiebeln groß oder klein sind.

Man giebt die Zwiebeln mit der Sauce zur Tafel oder gebraucht sie zum Garniren verschiedener Fleischspeisen.

füllt die Ringe der Zwiebeln mit der Farce und bestreicht dieselben oben mit zu Sahne gerührter Butter und Eigelb und streut geriebenes Weißbrod darüber. Nun legt man auf den Boden einer Casserolle Butter, Schinken und Speckscheiben, läßt dieses zusammen hellbraun werden, giebt Jus, Wein, Citronenschale, Nelken und etwas Salz dazu, setzt die gefüllten Zwiebeln dicht neben einander darauf, so daß die bestrichene Seite nach oben kommt und die Zwiebeln bis zur Hälfte mit der Flüssigkeit bedeckt sind. Nun stellt man sie in einen Ofen oder läßt sie von oben und unten durch Kohlenfeuer bei fleißigem Begießen kurz einkochen und in einer bis anderthalb Stunden gar dünsten, gießt die Sauce durch ein Sieb und richtet die braun geschmorten Zwiebeln mit der Sauce an.

581. Gemischtes Gemüse mit Fleisch.

2 ℔ Hammelfl.
½ ℔ gestreiftes Schweinefl.
1 Tellervoll weißen Kohl.
1 Tellervoll Würsingkohl.
Beides in ½ Zoll breite Streifen geschnitten.
½ Tellervoll Wurzeln.
½ Tellervoll weiße Rüben.
1 Tellervoll Kartoffeln.
Diese drei Theile in runde Scheiben geschnitten.
2 Zwiebeln in Würfel geschnitten.
½ Theelöffelvoll Pfeffer. Salz.

Das magere Hammel- und das Schweinefleisch wird in einen bis anderthalb Zoll große Würfel geschnitten, zu dem hierneben genannten Gemüse gemischt und in einem fest verschlossenen, luftdichten Topfe drei Stunden auf einer heißen Platte oder auf gelindem Feuer gedünstet. Der Topf muß nur ein wenig bewegt und leise von einer Seite zur andern geschüttet, indeß ja nicht geschwenkt werden. Beim Anrichten wird ein großer Teller oder eine Schüssel auf das Gemüse in den Topf gelegt und dann der Topf behutsam umgekehrt, so daß das Gemüse wie ein Pudding auf die Schüssel zu liegen kommt.

Dieses Gemüse, welches in seinem eigenen Safte gar gedünstet wird, ist sehr kräftig und wohlschmeckend; indeß muß man darauf sehen, daß der Topf luftdicht verschlossen und das Gemüse stets auf gelinder Wärme fortdünstet.

Man kann auch jungen Kohlrabi in Scheiben geschnitten, zu diesem Gemüse geben.

582. Salat als Gemüse.

6—8 Loth Butter.
2 Loth Zwieback.
1 Tasse Bouillon.
1 T. süßen Rahm.
Muskat.
Salz.

Hat man den Salat verlesen und recht sauber gewaschen, giebt man denselben in kochendes Wasser und läßt ihn in zehn bis fünfzehn Minuten mürbe kochen; dann schüttet man den Salat in kaltes Wasser und drückt ihn auf einem Durchschlag

Man muß auf eine gute Portion Salat rechnen, da derselbe beim Kochen sehr zusammen fällt.

trocken aus, schneidet denselben nicht zu fein und schwitzt ihn einige Minuten in folgender Brühe:

Nachdem der gestoßene Zwieback einige Minuten mit der Butter gedünstet, giebt man Bouillon, Salz, Muskat und zuletzt den süßen Rahm dazu.

Hat der Salat einige Minuten leise in dieser Brühe gekocht, richtet man denselben neben Karbonaden oder Saucissen an.

583. Endivien zu kochen.

1—2 T. Bouillon.
4—6 Loth Butter.
2—3 Loth Brod.
¼—½ Citrone.
Salz.
Muskat.

Man schneidet die gelben, verlesenen und gewaschenen Endivien einen Zoll lang, läßt dieselben in der Bouillon, Butter nebst ein wenig Salz gelinde mürbe kochen und giebt kurz vor dem Anrichten geriebenes Brod, wenig Citronensauer und Muskat nach Geschmack dazu.

Schweinskarbonade, gebackene Kalbsfüße oder gespickte Kalbsmidder werden dabei herumgereicht.

584. Sellerie als Gemüse.

8-10 Kn. Sellerie.
¼ K. Bouillon.
1 Loth Mehl.
¼ ℔ Butter.
Salz.

Der Sellerie wird geschält, gewaschen, in Scheiben geschnitten, diese noch zweimal durchgeschnitten, so daß die Stücke ein Dreieck bilden. Man läßt denselben nun in Bouillon, Butter und ein wenig Salz mürbe kochen. Zehn Minuten vor dem Anrichten macht man die Brühe mit in Butter geschwitztem Mehl bündig.

Man richtet den Sellerie neben einer gefüllten Kalbsbrust oder Kalbsfricandeaux an.

Man kann den Sellerie auch mit Bratwurst oder Fricandellen garniren und giebt dann die Kalbsbrust u. s. w. nicht dabei.

585. Echte Kastanien zu kochen.

Kastanien.
Butter.
Jus oder Soya.
Zucker.
Bouillon.
Salz.

Man giebt die Kastanien auch bei braunem Kohl, Ottersberger Rüben u. s. w.

Man schneidet die Kastanien an der hellen Stelle an der Seite ein wenig ein, stellt sie mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie zehn Minuten gelinde kochen, zieht erst die äußere Schale herunter und lös't dann die Haut behutsam davon. Darauf läßt man die Kastanien in Butter, Zucker, kräftiger Bouillon und ein wenig Salz gelinde mürbe dünsten, giebt noch Jus oder Soya dazu und richtet dieselben neben gebackenen Hähneln, gebratenen Enten oder Karbonade an.

586. Kürbismuß.

1 Kürbis.
½—1 ℔ Buchweizengrütze.
¾—1½ K. Milch.
6-10 Lth. Butter.
1 Theelöffelvoll Pfeffer.
Salz.

Buchweizengrütze, Hirse oder Reis wird in Milch ziemlich steif und mürbe gekocht, der geschälte von den Kernen befreite, in Stücke geschnittene, in Wasser und Salz gekochte, zu Muß gerührte Kürbis wird nebst der Hälfte der Butter und weißem Pfeffer dazu gegeben, das Ganze mit Salz abgeschmeckt und beim Anrichten braune Butter darüber gegeben.

587. Pastinacken.

2 Suppenteller Pastinacken.
½ K. Bouillon.
½—1 Loth Zucker.
4—6 Loth Butter.
1—2 Loth Mehl od. Weißbrod.
Muskatnuß oder Petersilie.
Salz.

Man kocht die gereinigten, in beliebige Streifen geschnittenen Pastinacken in Bouillon, Butter, Zucker und ein wenig Salz in einer halben Stunde mürbe, giebt zuletzt in Butter geschwitztes Mehl oder geriebenes Brod dazu und läßt es noch ein wenig damit kochen. Beim Anrichten streut man Petersilie oder reibt Muskatnuß darüber.

Gekochte in Stücke geschnittene Hühner werden dabei gegeben.

588. Petersilien-Wurzeln mit gedämpften Kapaunen.

2 Kapaune.
2 Suppentellervoll Petersilienwurzeln.
½ K. Bouillon.
6—8 Loth Butter.
1 Loth Zucker.
½ Citronensauer.
2—3 Loth Mehl.
Salz.

Die Kapaunen können auch besonders neben den Petersilienwurzeln angerichtet werden.

Man schneidet die gereinigten zarten, dicken Zucker-Petersilienwurzeln in zwei Zoll lange Stücke und kocht sie mit der Hälfte der Butter, Bouillon und ein wenig Salz mürbe. Währenddem hat man die Kapaunen, ausgewachsene Kücken oder junge Hühner gar gedünstet, giebt einen Theil der Brühe von denselben durch ein Haarsieb zu den Petersilienwurzeln nebst in Butter geschwitztem Mehl nach Verhältniß der Brühe, welche ein wenig gebunden sein muß, läßt es noch einige Minuten zusammen kochen, schmeckt nach dem Salz, giebt, wenn es nöthig, noch etwas Citronensauer dazu, richtet die Petersilienwurzeln kranzförmig an und legt die Kapaunen in die Mitte der Schüssel.

589. Grünen oder braunen Kohl für 8 bis 12 Personen.

50, 60—70 Kopf Kohl, je nachdem derselbe groß ist.
6—8 Zwiebeln.
6—8 Nelken.
3—4 Loth Grütze.
1½—1 K. Brühe oder Wasser.

Man kocht den Kohl gewöhnlich des Wohlgeschmacks wegen erst wenn Frost eintritt. Der Strunk des gefrornen Kohls wird einen Zoll lang unter dem s. g. Herzpoll abgeschnitten, man läßt nur das Herz und die sich daran befindlichen zarten Blätter am Strunk. Ist man nicht überzeugt, daß der Kohl ganz rein ist, wäscht man denselben mit kaltem Wasser und kocht

1—2 K. kleine Kartoffeln.
1—2 ℔ Kastanien.

Liebt man den Geschmack der Nelken nicht, dann giebt man dieselben nicht dazu.

Man kann nach Belieben und Umständen zu dem Kohl kochen: Rauchfleisch, Schinken, Schweinskopf, gesalzenes Gänsefleisch, Mett- od. Gehirnwurst.

ihn in folgender Brühe anderthalb bis zwei Stunden weich aber nicht zu mürbe.

Man stellt schon des Morgens sauber gewaschen, einige von den hierneben genannten Würsten oder Fleisch zu Feuer, damit von der Brühe oder die Brühe, wenn sie nicht zu salz ist, benutzt werden kann; der Kohl wird in die kochende Brühe zu zwei- bis dreimal gegeben, so, daß derselbe jedesmal schnell ins Kochen kommt. Die Hafergrütze wird nicht auf den Boden des Topfes, sondern zwischen den Kohl gestreut, die mit Nelken gespickten Zwiebeln werden in die Mitte des Kohls gelegt, später aber wieder herausgenommen. Der Kohl bedarf viel Fett und wenig Brühe, man giebt Schweineschmalz, Gänseschmalz oder Butter dazu, wenn die Fleischbrühe nicht Fett genug hat. Ist der Kohl mürbe und mit Salz abgeschmeckt, garnirt man ihn beim Anrichten mit roh gebratenen Kartoffeln № 264 oder mit Kastanien und giebt die gekochte Wurst oder das Fleisch dabei herum.

Auch giebt man zum Kohl gebratene Gans oder gebratene Schweinsrippe.

Hat man keine Fleischbrühe, dann kocht man den Kohl in Wasser, giebt Gänse- oder Schweinsbratensauce oder Schmalz und Butter dazu. Man kann den Kohl auch einfach mit einem Stück gestreiftem Speck und einer Grützpinkel kochen, mehr Hafergrütze dazu geben und gekochte Kartoffeln dabei anrichten.

590. Gefüllter weißer Kohl.

Zur Farce.
1¼ ℔ Kalb-, Rind- oder Schweinefleisch.
4 Loth Nierenfett.
¼ ℔ Butter.
¼ ℔ Brod.
4 Eier.
2 Chalotten.
2 T. süßen Rahm.
4 Tassen fein gehackten Kohl.
Muskaten.
Pfeffer.
Salz.

Zur Farce schwitzt man die Chalotten in Butter, giebt Brod, Eier, den sehr fein gehackten Kohl, Rahm, Gewürz und Salz dazu und rührt es nur einige Augenblicke auf dem Feuer, damit es sich verbindet. Ist die Masse abgekühlt, giebt man erst das sehr fein gehackte Fleisch dazu, ehe man jedoch die Farce bereitet, wird der gereinigte Kohl, damit er biegsam wird, einmal durchgeschnitten, in gesalzenem Wasser zehn Minuten gekocht und auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt (die Herzblätter von dem Kohl werden fein zur Farce gehackt). Nun belegt man eine halbkugelförmige, verzinnte Casserolle oder Blechform mit dünnen Speckscheiben, auf welche ringsherum die Kohlblätter gelegt werden, nachdem die dicken Adern, ohne die Blätter zu

Die Farce wird durch den Rahm weich und läßt sich um so besser auf die Blätter streichen; auch läßt man den Fond des Kohls nebst etwas Bouillon mit in Butter geschwitztem Mehl ein wenig kochen u. giebt diese seimige Brühe statt der Ragoutsauce beim Anrichten über den Kohl.

verletzen, platt abgeschnitten sind, und bestreicht dieselben dünn mit der Farce. Dann werden wieder Kohlblätter mit Farce bestrichen darüber gelegt und so fortgefahren bis der innere Raum zu eng wird, diesen füllt man mit in ein Kohlblatt gewickelter Farce aus, legt eine Scheibe Speck darüber und giebt eine Tasse oder etwas mehr Wasser oder Bouillon darunter.

Nun läßt man den Kohl anderthalb bis zwei Stunden im heißen Ofen oder unter Kohlenhitze bei österem Begießen gar dünsten. Beim Anrichten stürzt man behutsam den Kohl auf eine passende Schüssel, damit derselbe seine frühere Form behält, nimmt die Speckscheiben davon und übergießt ihn mit brauner klar gekochter Ragoutsauce №. 167, wozu man den Fond des Kohls, nachdem das Fett davon geflößt, giebt.

Oder:

1 großen Kopf Kohl.
Fleisch-Farce wie oben.
Sauce № 163 ohne Cappern, oder
Sauce № 164.

Nachdem man einen großen, nicht durchgeschnittenen Kopf Kohl eine Viertelstunde, wie oben gesagt, gekocht, nimmt man die inneren harten Stengel und die Herzblätter heraus und so viel wie möglich auch die dicken Adern, ohne denselben zu verletzen. Nun legt man den Kohlkopf in eine tiefe runde Kumme auf eine saubere Serviette, biegt die Blätter behutsam auseinander, giebt zwischen jedes Blatt von der oben genannten Fleischfarce, streicht diese so viel wie möglich glatt und egal auf die Blätter und fährt so fort bis alle Blätter mit Farce versehen sind und der Kohlkopf seine frühere Gestalt erhält. Nun wird die Serviette mit einem Bindfaden recht dicht und fest zusammengebunden. Während dem hat man in einem nicht zu großen, runden, etwas tiefen Topfe gesalzenes Wasser oder Bouillon ins Kochen gebracht und auf den Boden des Topfes einen porzellanen Teller gelegt, um das Ansetzen der Serviette zu verhindern. Der Kohl wird hierin zwei bis drei Stunden unaufhörlich leise, stets mit Brühe versehen, gekocht und einmal umgewendet, damit derselbe oben und unten gleichmäßig gar wird. Beim Anrichten befreit man ihn behutsam von der Serviette und richtet ihn auf einer etwas tiefen Schüssel an, giebt die klar gekochte Sauce №. 163 oder 164, wozu man etwas von der Brühe in welcher der Kohl gar gemacht ist, gethan hat, darüber und fördert dieses Gericht recht warm zur Tafel.

591. Kohlrollen.

Weißen Kohl.
Fleischfarce.
4 Loth Speck.
4 Loth Schinken.
1 Zwiebel.
6 St. Nelken.
4 Loth Butter.
Bouillon.

Man kann zuletzt ein wenig geriebenes Brod und Muskatnuß zur Sauce geben u. dieselbe unter die Rollen anrichten.

Nachdem man einen oder zwei Kopf Kohl eine halbe Stunde in gesalzenem Wasser wie bei der vorhergehenden Nummer hat kochen lassen, nimmt man die größten Blätter davon, trocknet sie mit einem saubern Tuche ab, schneidet vorsichtig die dicksten Adern davon, streicht auf jedes Blatt einen Löffelvoll von der Fleischfarce, wie oben bei dem gefüllten Kohl angegeben, wickelt die mit Farce bestrichenen Blätter auf, befestigt diese kleinen Rollen mit einer hölzernen Nadel und schneidet beide Enden ein wenig egal, legt sie dann in eine flache Casserolle dicht neben einander auf Speck- und Schinkenscheiben, giebt Butter und die mit Nelken gespickten Zwiebel dazu und läßt die Rollen auf gelindem Feuer in einer bis anderthalb Stunden gar dünsten. Man bewegt die Casserolle ein wenig und giebt immer, wenn es nöthig, ein wenig Bouillon nach.

592. Ottersberger Rüben braun zu kochen.

2-3 Suppenteller voll Rüben.
1 K. Wasser.
8-12 Lth. Butter.
3—4 Loth Mehl.
12 St. Nelken.
2 Zwiebeln.
2—4 Loth Zucker.

Wenn die Rüben rein geschabt und gewaschen, schneidet man sie in zwei bis drei Zoll lange Stücke, schwitzt Butter, Zucker und Mehl zusammen hellbraun, giebt Wasser oder Bouillon darauf, spickt einige Zwiebeln mit den Nelken und kocht diese nebst den Rüben, von der Brühe reichlich bedeckt, in anderthalb bis zwei Stunden mürbe; verkocht die Brühe zu sehr, so giebt man Wasser nach. Man garnirt dieses Gemüse beim Anrichten mit gebratenen Kartoffeln.

Man reicht bei den Rüben gebratene Wurst No. 333 oder Schweins-Karbonade u. s. w. herum.

593. Teltower Rüben braun zu kochen.

Die kleinen Rüben werden geputzt, gewaschen und wie die Ottersberger Rüben gekocht.

594. Teltower Rüben weiß zu kochen.

2—3 tiefe Teller voll Rüben.
$\frac{1}{4}$ ℔ Butter.
1—2 Loth Mehl.
$\frac{1}{4}$ K. Rahm.

Die Rüben werden rein geschabt, erst mit kaltem, dann mit kochendem Wasser gewaschen, mit Bouillon und einem Stückchen Butter leise gekocht bis sie mürbe sind; nun giebt man das Salz, das mit der Butter geschwitzte Mehl, den süßen Rahm

1 Prise w. Pfeffer.
¼ K. Bouillon.
Salz.
1 Loth Zucker.

und Zucker zu der Brühe, welche sich unter den Rüben befindet, läßt das Ganze noch einige Minuten kochen, richtet die Rüben mit der etwas seimigen Sauce an und streut Pfeffer darüber.

Man garnirt die Rüben mit Saucissen, oder giebt Hammel- oder Schweins-Karbonade dabei.

595. Teltower Rüben mit Hecht.

Die Rüben werden gekocht wie vorstehend; man füllt beim Anrichten der Rüben in die Mitte der Schüssel die Hecht-Filets № 536.

596. Märkische Rüben braun zu kochen.

Werden wie die vorstehenden Teltower Rüben bereitet.

597. Eingesetzte Vicebohnen.

2 Suppenteller Vicebohnen.
¼ K. weiße Bohnen.
1 Löffel Essig.
½ K. fette Bouillon.
¼–½ ℔ Butter oder Schmalz.

Essig muß sehr wenig genommen werden; man darf denselben kaum schmecken.
Kocht man die Bohnen in einem kupfernen oder messingenen Kessel ab, so werden sie schön grün von Farbe.

Ger. Ochsenzunge.
Rauchfleisch.
Heering.
Mettwurst.

Die grünen, eingemachten Schneidebohnen werden, so wie sie aus dem Faß genommen, nicht gewaschen, in kochendes Wasser gegeben und in anderthalb bis zwei Stunden mürbe, aber nicht zu weich gekocht; nun schüttet man das Wasser davon und läßt sie in frisch kochendem Wasser noch einige Minuten kochen, giebt sie eine halbe Stunde in reichlich kaltes Wasser, danach auf einen Durchschlag und läßt das Wasser rein abtropfen. Während dem läßt man in einer Casserolle die fein geschnittenen Zwiebeln mit dem vierten Theil der Butter weich dünsten, giebt Essig, Bouillon und die, wie bei № 599 gesagt, in Wasser und Salz abgekochten weißen Bohnen dazu. Haben diese einige Minuten gekocht, wodurch die Sauce etwas seimig wird, so mengt man die grünen Bohnen dazu, läßt das Ganze recht heiß werden, schmeckt nach dem Salze und giebt die kalte Butter daran, schwenkt die Bohnen gut damit durch und richtet das Gemüse nebst gekochten Kartoffeln und einem Theile des hierneben genannten Fleisches an.

Oder:

3 Suppenteller Vicebohnen.

Man schwitzt das Mehl in dem viertem Theile der Butter, kocht es mit der Bouillon und läßt die grünen gekochten, ge-

$\frac{1}{4}$-$\frac{1}{2}$ K. w. Bohnen.
$\frac{1}{2}$ ℔ Butter od. Schmalz.
$\frac{1}{8}$ K. Bouillon.
2—4 Loth Mehl.
Petersilie.
Geschmortes oder gekochtes Hammelfleisch.
Bratwurst.
Roher Schinken.
Häring.

wässerten und auf einem Durchschlag abgetropften Bohnen einige Minuten in der seimigen Brühe kochen, giebt gehackte Petersilie und die kalte Butter dazu, schwenkt es einigemale um, schmeckt nach dem Salze und garnirt beim Anrichten die, wie bei № 599, in Wasser und Salz gekochten weißen Bohnen, welche in etwas Butter und Bouillon umgeschwenkt sind, kranzförmig um die grünen Bohnen. Gekochte Kartoffeln und von den hierneben genannten Beilagen giebt man dazu.

Oder:

2-3 Suppenteller Bohnen.
$\frac{1}{4}$—$\frac{1}{2}$ ℔ Butter.
2—4 Loth Mehl.
Geh. Petersilie oder Muskat
$\frac{1}{2}$ K. oder mehr Milch.
Bratwurst.
Schweinskarbonade.
Fricandellen.

Man knetet das Mehl mit der Hälfte der Butter, stellt es in einer Casserolle zu Feuer und rührt es mit kalter Milch eben, giebt kochende Milch, Salz und gröblich gestoßenen weißen oder schwarzen Pfeffer dazu und läßt es einigemale aufkochen. In diese seimige Brühe giebt man die, wie vorstehend gesagt, abgekochten, gewässerten, vom Wasser befreiten Bohnen, läßt dieselben in der Sauce einmal aufkochen, giebt die kalte Butter dazu, schwenkt das Gemüse einigemal um und richtet es wie oben, mit oder ohne weiße Bohnen an. Gekochte Kartoffeln und eine der hierneben genannten Beilagen werden dabei herumgereicht.

Anmerk. Alle die genannten Vicebohnen bedürfen viel Fett, welches man nach Belieben mehr dazu geben kann als angeführt ist. Auch bedürfen die Bohnen mitunter mehr Brühe als angegeben ist.

598. Linsen.

1$\frac{1}{2}$ K. Linsen.
$\frac{1}{4}$ ℔ Butter.
4 Zwiebeln.
$\frac{1}{2}$ K. Bouillon.
8 Loth Mehl.

Man giebt gebratene Enten, Kalbs- oder Schweinsbraten, Bratwurst u. s. w. dazu.

Nachdem die Linsen verlesen und gewaschen, bringt man sie mit weichem Wasser in einer Stunde nach und nach gelinde in's Kochen, gießt das braune Wasser davon und giebt frisches kochendes Wasser darauf. Sind sie mürbe, giebt man Salz dazu und schüttet dieselben auf einen Durchschlag. Die Zwiebeln werden in der Butter gedünstet, das Mehl dazu gegeben, mit Bouillon und Essig zu einer kurzen seimigen Sauce gekocht, die Linsen in diese Sauce gegeben und mit Salz und Sauer abgeschmeckt. Statt dessen können die abgekochten Linsen auch mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln oder Bratensauce und Essig gegeben werden.

Linsen bedürfen viel Fett und man kann die Bratensauce immer mit zu Hülfe nehmen.

599. Weiße Bohnen.

1-1½ K. Bohnen.
4 Zwiebeln.
8 Loth Butter.
½ K. Bouillon.
Essig.

Man giebt gekochten Schinken, gebratene Hammelkeule, gebratene Blutwurst oder frische gebratene Leberwurst dabei.

Die trockenen Bohnen werden mit vielem weichem Wasser einige Stunden geweicht und allmälig in's Kochen gebracht. Eine Stunde oder so lange leise gekocht, bis sie mürbe sind, dann erst gesalzen; einige Minuten nachher auf einen Durchschlag geschüttet und in einer Casserolle in mit Butter geschwitzten Zwiebeln, Essig und Bouillon einige Minuten gedünstet. Man kann auch statt dessen die saure Eiersauce № 170 oder Syrupsauce № 179 über die abgekochten Bohnen geben, sowie in Speck gebratene Zwiebeln und Essig nebst einer der hierneben genannten Beilagen dabei anrichten.

Graue Erbsen und alle Arten trockene Bohnen können auf diese Weise zubereitet werden.

600. Erbsenmuß.

2 ℔ Erbsen.
Geräuch. Wurst.
4 Loth Butter.
2 Loth Mehl.

Man kann auch geriebenes, in Butter hellbraun gebratenes Brod über das Erbsenmuß geben.

Die trockenen Erbsen werden Abends zuvor eingeweicht, am andern Morgen mit frischem Wasser, der Wurst und Suppenkraut mürbe gekocht. Ist die Wurst gar, legt man sie auf eine Schüssel, rührt die Erbsen durch einen Durchschlag und giebt das in Butter geschwitzte Mehl dazu. Ist das Muß noch zu dünn, so läßt man es auf starkem Feuer bei fleißigem Rühren einkochen. Man garnirt das Muß mit der in Stücke geschnittenen Wurst.

Hat man Fleischbrühe, so kann man die Erbsen in derselben ohne die Wurst kochen.

601. Obst und Gemüse (blindes Huhn).

2 K. in einen Zoll große Stücke geschnittene grüne Bohnen, am besten s. g. Brunker oder türkische Bohnen.
½ K. weiße, zu hart gewordene ausgepahlte Bohnen.
½ K. in Würfel geschnitt. Wurzeln.
1 K. grüne Birnen.
1 K. saure Aepfel.

Man kocht ein Stück geräucherten Schinken oder gestreiften Speck frühzeitig, nimmt anderthalb bis zwei Kannen von der Brühe und kocht die beiden hierneben genannten Sorten Bohnen eine Stunde darin, giebt dann die geschälten, in vier Theile geschnittenen Birnen, die Wurzeln und eine Viertelstunde später das in Butter geschwitzte Mehl dazu. Ist nicht Brühe genug vorhanden, so giebt man noch etwas Wasser oder von der zurückgestellten Brühe, wenn letztere nicht zu salz ist, nach. Das Gemüse muß etwas gebunden sein und keine zu lange Sauce haben. In den letzten zehn Minuten legt man die geschälten,

2—4 Loth Mehl.
4—6 Loth Butter.
1 St. gestreiften geräuch. Speck oder Schinken.

in vier Theile geschnittenen Aepfel auf das Gemüse, deckt den Topf dicht zu und richtet demnächst das Gemüse mit dem gekochten Schinken oder gestreiften Speck an.

602. Eingemachter Sauerkohl.

2-3 Suppenteller Kohl.
1 K. Fleischbrühe.
Schmalz oder Butter.
6—8 Zwiebeln
2—4 Loth Mehl.
¼ ℔ Schinken.

Schon früh stellt man einen oder zwei Theile von dem Fleische wie folgt, zu Feuer, damit man die hieroben genannte Fleischbrühe, wenn sie nicht zu salz ist, benutzen kann.

Ger. Schinken.
Schweinskopf.
Gestreiften Speck u. s. w.

Der eingemachte Sauerkohl wird sauber aus dem Faß genommen, weder gewaschen noch ausgedrückt; man läßt denselben auf einem Durchschlag rein abtropfen und in der hierneben genannten Fleischbrühe mit Schmalz oder Butter in einer irdenen oder verzinnten Casserolle fest zugedeckt, jedoch bei öfterem Umschwenken, in drei bis vier Stunden mürbe kochen. Ist der Kohl gar, schüttet man ihn wieder auf einen Durchschlag, schwitzt die Zwiebeln und den Schinken in der Butter, streut das Mehl darüber und giebt die durch den Durchschlag getropfte Sauerkohl-Brühe dazu, läßt dieses zusammen auf starkem Feuer kurz einkochen, mischt den Kohl zu dieser seimigen Sauce, woraus der Schinken genommen, schmeckt nach dem Salze und richtet den Kohl recht heiß nebst einem Theil des hierneben genannten Fleisches an. Man giebt gekochte Kartoffeln oder Kartoffelmuß №. 262 dabei.

Liebt man den Sauerkohl weniger sauer, so spült man denselben einmal leicht mit kaltem Wasser ab.

Oder:

2 ℔ Sauerkohl.
8—10 Lth. Butter oder Schmalz.
2 Lth. Hafergrütze.
2 T. Weißwein.
4 Tassen Wasser.

Bester eingemachter, ausgedrückter Sauerkohl wird mit dem hierneben Genannten in einen fest verschlossenen, luftdichten Topf gegeben, ein mit Butter bestrichenes Papier über den Kohl gelegt und sechs Stunden, ohne den Topf zu öffnen, gelinde gekocht. Beim Anrichten kann man ein wenig Zucker zu dem Kohl geben.

603. Sauerkohl mit Hecht-Filets oder mit Kalbfleisch-Fricassée.

Fischfricandellen № 329.
Bratwurst № 333.
Frisch gebratene Blutwurst.

Man kann den Kohl auch mit gebratenen Stinten garniren.

Der Sauerkohl wird, wie bei №. 602 gesagt, gekocht. Man richtet denselben auf einer tiefen Gemüseschüssel kranzförmig an und giebt in die Mitte desselben das Kalbfleisch-Fricassée №. 69 oder die Hecht-Filets №. 536 und garnirt den Rand der Schüssel mit gebratenen Austern №. 143, oder man giebt statt Fricassée oder Fischfilets die hierneben bemerkten Beilagen zum Kohl.

604. Sauerkohl für einen gewöhnlichen Tisch.

4 Suppenteller Kohl.
1 St. gestreiften Speck.
Vorhandenes Fett oder Schmalz.

Man kann auch etwas Kümmel an den Kohl geben.

Der Kohl, welcher nicht gewaschen, wird mit wenigem Wasser nebst dem Speck zu Feuer gestellt, die Hafergrütze dazwischen und darauf gestreut, vorhandenes Fett dazu gegeben und in drei Stunden mürbe gekocht. Man kann statt der Hafergrütze auch gekochte, kalt gewordene Kartoffeln reiben und kurz vor dem Anrichten zu dem Kohl mischen; beides mildert die Säure des Kohls und macht ihn seimig. Man giebt Erbsenmuß, Kartoffelmuß oder gekochte Kartoffeln dabei.

605. Kartoffeln mit Häringen.

½ ℔ Butter.
4 Zwiebeln.
3—4 Loth Mehl.
3 Häringe.
4 Suppenteller Kartoffeln.
Salz.

Dieses Gericht muß nicht zu wenig Sauce haben; auch kann etwas mehr Butter dazu gegeben werden.

Nachdem die fein geschnittenen Zwiebeln fünf Minuten in der Hälfte der Butter geschwitzt, streut man das Mehl darüber. Einige Minuten später läßt man dasselbe mit Wasser oder schwacher Bouillon zu einer seimigen Sauce kochen, giebt die ausgewässerten, von den Gräten befreiten, in kleine Würfel geschnittenen Häringe, die zuvor geschälten, nicht zu weich in gesalzenem Wasser gekochten und in dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazu, läßt das Ganze einmal aufkochen, giebt die noch übrige kalte Butter daran und streut beim Anrichten gehackte Petersilie oder Schnittlauch darüber. Man kann am Ende auch eine achtel Kanne süßen Rahm zu der Sauce rühren.

Man giebt dieses Gemüse für sich oder bei gekochtem Rindfleisch.

606. Kartoffeln mit Häringen und Schinken.

¼—½ ℔ gekochten Schinken.
2—3 Teller mit der Schale gekochte Kartoffeln.
1—2 Häringe.
½ K. sauern Rahm.
¼ K. Bouillon.
6—8 Loth Butter.

Die nicht zu mürbe gekochten Kartoffeln werden in dicke Scheiben geschnitten, mit dem ziemlich fetten, fein geschnittenen Schinken, den gewässerten, von allen Gräten befreiten und in kleine Würfel geschnittenen Häringen gemischt, beides schichtweise eins ums andere mit den noch recht warmen Kartoffeln und kleinen Stückchen Butter in eine porzellanene Kumme gelegt. Oben auf kommt eine Lage Kartoffeln, dann gießt man die Bouillon darüber, legt noch kleine Stückchen Butter darauf, streut Brodkrumen darüber und läßt dieses Gericht eine viertel bis halbe Stunde im Ofen backen.

Der Rahm wird Löffelweise über jede Schicht Kartoffeln gegossen.

607. Gedünstete Kartoffeln zu gekochtem Rindfleisch.

4 Tell. Kartoffeln.
8 Loth Butter.
½ K. Bouillon.
1—2 Loth Mehl.
Petersilie.
Salz.

Die roh geschälten, in vier Theile geschnittenen Kartoffeln werden mit der Hälfte Butter, Salz und einigen Tassen Bouillon gar gedünstet, das Mehl zu der übrigen Butter geknetet, mit Bouillon oder Wasser glatt gerührt, dazu gegeben und wenn es nöthig, das Ganze noch mit Wasser verdünnt, so daß die Kartoffeln eine schlanke Sauce bekommen. Nun läßt man Alles noch einige Minuten kochen und streut beim Anrichten gehackte Petersilie darüber.

Oder:

Kartoffeln.
Butter.
Petersilie.
Bouillon.
Salz.

Die roh geschälten, in vier Theile geschnittenen Kartoffeln werden mit Butter, Salz und Petersilie in einer Casserolle zugedeckt, weich gedünstet; wenn sie gar sind, ein wenig Mehl darüber gestreut, noch einige Minuten damit gedünstet, dann so viel Bouillon als man zu einer seimigen Sauce nöthig hat, dazu gegeben und das Ganze noch einige Minuten zusammen gekocht.

608. Kartoffeln mit Essiggurken.

¼ ℔ oder mehr Butter.
2—3 Tellervoll Kartoffeln.
1—2 Loth Mehl.
3—4 Eigelb.
3 Zwiebeln.
½ K. Wasser od. Bouillon.
Essiggurken. Salz.

Von Butter, Zwiebeln, Mehl und Bouillon wird die Brühe wie bei № 605 gekocht und dann mit dem Eigelb abgerührt, in Würfel geschnittene Gurken nebst einige Löffelvoll Gurkenbrühe und kalte Butter dazu gegeben, dann die heiße Brühe über die in Scheiben geschnittenen warmen Kartoffeln angerichtet.

Warme und kalte Puddings, Crêmes, Gelées und Gefrornes.

609. Fisch-Pudding.

4 ℔ Fischfleisch.
1 ℔ frischen Speck oder Rindernierenfett.
½ ℔ Brod.
½ ℔ Butter.
2 Loth Sardellenbutter.
4 Eier.
4 Eidotter.
10 St. Chalotten.
1 Citronenschale
Muskatnuß.
Salz.

Man kann auch ½ ℔ gekochte u. in kleine Stücke gebrochene Kälbermilch in die Sardellensauce geben.

Die Chalotten werden in der Butter geschwitzt, das in Milch eingeweichte und schnell wieder ausgedrückte Weißbrod, die geklopften Eier, Sardellenbutter, Gewürz und Salz werden dazu gegeben und Alles auf dem Feuer in wenigen Minuten abgerührt. Wenn die Masse kalt geworden, giebt man das mit dem Speck fein gehackte, von beliebigen Fischen gar gekochte oder rohe, von allen Gräten befreite Fischfleisch dazu. Wenn die Fischfarce gehörig vermengt, füllt man dieselbe in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form oder Porzellankumme und backt den Pudding schnell in einer viertel bis halben Stunde in einer Tortenpfanne oder in einem Ofen gar.

Man giebt die Sardellen-Sauce № 151, welche noch mit einer viertel Kanne Weißwein oder mit einer achtel Kanne Madeira verkocht wird, dazu.

610. Wurzeln-Pudding.

¾ ℔ geriebene, nicht zu mürbe gekochte ausgewachsene junge Wurzeln.
¾ ℔ geriebenes Weißbrod.
¼ ℔ Butter.
¼ ℔ Mark oder Rindernierenfett.
¼ ℔ Zucker.
10 Eier.
1 Citronensauer.
2 Löffel voll süßen Rahm.
Einige bittere u. einige süße Mandeln.
Canehl.
1 Prise Salz.

Die fein gestoßenen Mandeln, Eidotter, Butter und fein geschnittenes Mark werden zehn Minuten zusammen gerührt, die auf einer Reibe geriebenen Wurzeln und Weißbrod, Rahm und Gewürz dazu gemischt und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter gemengt. Nun giebt man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Brod ausgestreute Puddingsform und läßt den Pudding zwei Stunden kochen. Die Sauce № 174 oder № 182 wird dabei herumgegeben.

Man kann den Pudding auch von rohen Wurzeln bereiten. Dann nimmt man 1 Pfund geriebene Wurzeln, preßt den Saft etwas aus, kocht die Wurzeln mit einigen Löffeln voll Rahm zu einem consistenten Brei und verfährt im Uebrigen damit wie oben. Zur Sauce nimmt man dann zwei Tassen Weißwein, eine Tasse Wurzelnsaft, ein Citronensauer, sechs bis acht Eigelb und Zucker nach Geschmack. Alles wird bis zum ersten Anfange des Kochens gerührt, noch einmal mit Zucker und Citronen abgeschmeckt und die Sauce neben dem Pudding angerichtet.

611. Weißer Kohl = Pudding.

2 K. weißen Kohl mittler Größe.
¼—⅜ ℔ roh. od. gek. Schinken.
4 Zwiebeln.
4 Eier.
¼ K. sauern Rahm.
4 Loth geriebenes Weißbrod.
6—8 Lth. Butter

Zur Sauce.

¼ K. sauern Rahm.
4 Eier.
1 Citronensauer
½ Loth Zucker.
1 Prise Salz.

Die fein geschnittenen Zwiebeln werden in der Hälfte der Butter geschwitzt, der in kleine Würfel geschnittene, etwas fette Schinken, die Eier, Rahm und das geriebene Brod dazu gegeben, mit dem in Wasser und Salz mürbe gekochten, von den harten Adern befreiten, fein gehackten Kohl gemischt, und das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene und mit Brod ausgestreute Form oder Kumme gegeben, die Hälfte der Butter in Stückchen darüber gelegt und eine halbe bis dreiviertel Stunden gebacken. Zur Sauce werden die hierneben genannten Ingredienzien in einer Casserolle bis zum ersten Anfange des Kochens mit einer Ruthe geschlagen und diese Sauce in einer Saucière neben dem Pudding herumgereicht.

612. Gewöhnlicher Mehl = Pudding.

¾ ℔ Rindernierenfett.
¼ ℔ Butter.
2 ℔ Mehl.
¼ K. Milch.
6 Eier.
4 Loth Zucker.
4 Loth Gest.
4 Loth Rosinen.
4 Loth Corinthen.
½ Muskatnuß.
Einige Prisen Salz.

Eier, Gewürz, fein gehacktes Nierenfett, gereinigte Rosinen und Corinthen werden zusammengemengt und in die Mitte des erwärmten und durchgesiebten Mehls nebst der lauwarmen Milch und dem in Wasser aufgelös'ten Gest gegeben, dann fünf bis zehn Minuten zu einem recht glatten Teig geschlagen, darauf in eine ausgestreute Puddingform gegeben und an einen etwas warmen Ort gestellt, damit der Teig womöglich bis zur doppelten Höhe steigt, welches zwei bis drei Stunden erfordert. Nachdem die Form gehörig geschlossen ist, wird der Pudding zwei bis drei Stunden in einem Topfe in Wasser gekocht. Man giebt Backobst oder eine Syrups = Sauce zu dem Pudding.

Der Pudding kann auch in einem Tuche, wie bei № 86 angegeben, gekocht werden; er braucht dann nur anderthalb Stunden zum Aufgehen.

613. Duff = Kuchen.

Die Birnen können auch ohne Speck mit Wasser, Zucker und ein wenig Gewürz zu dem Duffkuchen halb gar gekocht werden.

Man kocht ein Stück gestreiften, gesalzenen oder geräucherten Speck gar, nimmt denselben aus der Brühe und läßt in der nur wenig salzen Brühe einige Tellervoll geschälte Birnen mit etwas Zucker halb gar kochen. Nun legt man auf die bis zur Hälfte mit Brühe bedeckten Birnen den Puddingsteig № 612 oder № 208, läßt den Teig auf den warmen Birnen ungefähr in

Der Teig muß etwas steifer als zu den Puddings angemengt werden, man nimmt daher zu 2 ℔ Mehl nur höchstens ½ K. Milch.

einer Stunde bis zur doppelten Höhe steigen, rührt ein Stückchen Butter zu Sahne, bestreicht den Teig damit und streut ein wenig Zucker darüber. Nun läßt man den Duf-Kuchen von unten leise kochen und deckt einen Torten-Deckel mit wenigen Kohlen darüber, so, daß der Duff-Kuchen in anderthalb bis zwei Stunden hellbraun und gar gebacken wird. Hat man den Duff-Kuchen mit Birnen vorsichtig auf einer Schüssel angerichtet, giebt man zu der Sauce, wenn dieselbe nicht bündig ist, ein wenig gebranntes Mehl, schmeckt sie mit Syrup oder Zucker ab und giebt sie nebst dem Speck beim Duff-Kuchen herum.

614. Madeira-Pudding.

1-1½ ℔ Weißbrod.
½ Fl. Weißwein.
⅛—¼ K. Madeira.
¼ ℔ Butter.
¼ ℔ Succade.
4 Loth Orangenschalen.
½ Muskatnuß.
Etw. Cardemome.
Wenig Canehl.
⅜—½ K. Rahm od. gute Milch.
12 Eier.
Zucker nach Geschmack, ungefähr ¾—1 ℔.

Aepfel-, Johannistrauben- od. Himbeeren-Gelée kann nach Belieben genommen werden.

Das von der Rinde befreite, in Scheiben geschnittene Weißbrod wird an einer Seite mit Butter bestrichen; man legt dann zwei Scheiben auf einander und schneidet diese Butterbröde in zwei Zoll große Stücke, besprengt dieselben mit einer halben Flasche Weißwein, läßt sie damit eine Stunde stehen und mischt die geklopften Eier, Zucker, Madeira, Rahm, das fein geriebene Gewürz nebst der in kleine Würfel geschnittenen Succade und Orangenschale zusammen.

Nun belegt man den Boden einer mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestreuten porzellanen Kumme mit Butterbröden, und giebt mit einem Löffel von der gemischten Brühe allenthalben gleichmäßig etwas darüber. Dann legt man eine dünne Lage von beliebigem Gelée darauf und fährt so abwechselnd fort, bis Alles verwendet und die letzte Lage Butterbröde bildet, worüber man zum Schluß den Rest der Brühe gießt und backt den Pudding in dreiviertel Stunden auf kochendem Wasser wie bei № 224 angegeben, oder im Ofen gar.

Beim Anrichten kann man den Pudding mit Gelée garniren.

615. Apfelsinen-Pudding.

½ K. süßen Rahm.
½ St. Vanille.
½ ℔ Zucker (oder mehr).
8 Eier.
½ ℔ Weißbrod (od. etw. mehr).
6 Apfelsinen.
¼ ℔ Butter.

Der Rahm oder die gute Milch, ein Stückchen Zucker, Vanille und die auf Zucker abgeriebene Schale von einer bis zwei Apfelsinen werden zusammen gekocht, und wenn es kalt geworden, die sechs Eidotter nebst dem steifen Eischnee dazu gerührt. Nun belegt man den Boden einer Puddingform, welche mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut ist, mit feinen Brodschnitten,

Man kann den Pudding ohne Sauce oder mit der Schaum-Sauce № 174 geben.

worauf frische Butter gestrichen, legt die in Zucker gewälzten, von der dicken Schaale und den Kernen befreiten, dünn geschnittenen Apfelsinenscheiben darauf und fährt so ein um's anderemal fort mit Butterbrödchen und Apfelsinenscheiben bis Alles verwendet ist, dann giebt man die obige Masse darüber und läßt den Pudding eine halbe Stunde im Ofen oder auf Wasser wie bei № 224 angegeben, gar werden.

616. Kabinets-Pudding.

⅜ K. süßen Rahm.
½ St. Vanille.
8 Eigelb.
2 Lth. Hausenblase oder 3 Loth Gelatine.
Zucker nach Geschmack, ungefähr 12 — 16 Loth.
Noch ⅜ K. Rahm.

Nachdem die fein geschnittene Vanille in wenig Wasser eine halbe Stunde warm gestellt, giebt man acht Eigelb, Rahm, Zucker und die in einer halben Tasse Wasser aufgelös'te Gelatine dazu, läßt diese Crême bei fortwährendem Rühren einmal leise aufkochen und giebt sie durch ein feines Haarsieb. Währenddem diese Crême kalt wird, schlägt man drei achtel Kannen dicken süßen Rahm zu steifem Schaum, mischt denselben behutsam zu der kalt gewordenen Crême und füllt sie in eine mit Mandelöl ausgestrichene und mit Macronen ausgelegte Form.

Der Pudding wird gestürzt und ohne Sauce gegeben.

617. Obst-Auflauf.

8 Eier.
4 Loth Butter.
¼ K. sauern Rahm.
2—3 Loth gestoß. Zwieback.
Zucker nach Geschmack (8—12 Loth)
Abger. Citronenschale.

Geschmolzene Butter, Eidotter, Zucker und Citronenschale werden fünf Minuten gerührt, dann giebt man den Rahm, die gestoßenen Zwiebäcke und zuletzt den Eischnee dazu, füllt die Masse auf mit Zucker eingekochtes Obst, welches auf den Boden einer tiefen Kumme gelegt ist, und backt den Auflauf auf Wasserdampf, wie bei № 224 angegeben, oder im Ofen, nicht zu lange, in zehn bis fünfzehn Minuten gar.

Dieser Auflauf kann kalt und warm gegeben werden.

Man kann mit Zucker eingekochte Bickbeeren, Kirschen oder sonst beliebiges Obst dazu nehmen.

618. Schwarzbrod-Auflauf.

½ ℔ Schwarzbrod.
¼ ℔ Zucker.
12 Loth Butter
12 Eier.
1 abger. Citronenschale.
⅛—¼ K. dicken,

Die Butter wird erwärmt mit den Eidottern zu Schaum gerührt, nach und nach der Zucker dazu gegeben, fünf Minuten später das alte, auf einer Reibe geriebene und durch einen Durchschlag gerührte Schwarzbrod nebst dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß leicht dazu gemengt, darauf die Masse in

süßen oder etwas säuerlichen Rahm.

eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestäubte Form gegeben, der Rahm allenthalben mit einem Löffel behutsam darüber gegossen und im Ofen 15—20 Minuten gebacken.

Macht man den Auflauf in einer Tortenpfanne gar, so muß derselbe von oben mehr Hitze als von unten haben.

619. Schneider-Pudding oder Bettelmann.

$\frac{3}{8}$—$\frac{1}{2}$ ℔ Zucker.
1—1$\frac{1}{2}$ Suppenteller Aepfel.
4—6 Eier.
4 Loth gestoßenen Zwieback.
$\frac{3}{4}$—1 ℔ gerieb. Schwarzbrod.
$\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ ℔ Butter.
Etwas Canehl.
6 Nelken.
1 Tasse Wasser mit 1 Citronensauer und Zucker gemischt, oder statt dessen 1 Tasse Wein

Der Bettelmann wird, ein wenig abgekühlt, noch warm genossen.

Die säuerlichen, geschälten Aepfel werden in vier Theile getheilt, diese wieder in feine Scheiben geschnitten und in dem vierten Theile der Butter nicht zu mürbe gedünstet. Etwas abgekühlt, giebt man zu denselben die Eier, Canehl und Zucker nach Geschmack. Dann mischt man Zwieback und Schwarzbrod zusammen, befeuchtet es mit Wein, streut die Hälfte dieser Mischung auf den Boden einer Pfannkuchenpfanne, worin man zuvor acht Loth Butter hat zergehen lassen, giebt auf diese Mischung die geschwitzten Aepfel und bedeckt dieselben mit der zurückbehaltenen Hälfte Brod und Zwieback, legt kleine Stückchen Butter darauf und backt das Ganze wie einen Pfannkuchen auf sehr gelindem Feuer. Beim Umwenden muß man vorsichtig sein; auch noch ein wenig Butter nachgeben.

Der Pudding bedarf viel Butter; auch muß man sich hinsichtlich des Zuckers nach der Säure der Aepfel richten.

620. Eine billige Aepfelspeise.

2—3 Suppentell. Aepfel.
4—6 Loth Mehl.
4—6 Loth Butter.
4 Eier.
4 Loth Zucker.
Canehl.

Abgekühlt, noch etwas warm, wird die Aepfelspeise zur Tafel gegeben.

Säuerliche Aepfel werden wie bei № 619 angegeben, in dünne Scheiben geschnitten und mit der Hälfte Zucker gemischt; die Butter wird geschmolzen, Eier, Mehl, Canehl und die zweite Hälfte Zucker dazu gegeben und Alles zusammen ein wenig gerührt; dann giebt man die Aepfel in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestäubte porzellanene Kumme, drückt dieselben ein wenig dicht zusammen, gießt den Teig darüber und läßt die Speise in einem ziemlich heißen Ofen in ungefähr einer halben Stunde gar backen.

621. Rhabarber-Pudding.

1 ℔ Rhabarber.
$\frac{3}{4}$—1 ℔ Zucker.

Die Rhabarberstengel werden, wie bei № 519 gesagt, abgeschält und in einen Zoll lange Stücke geschnitten, mit dem

½ K. Wasser.
6 Loth Sago.

Im Monat Mai bis Mitte Juli ist der Rhabarber am zartesten, indeß kann man denselben später immer zu Suppen und Compots verwenden.

in eine halbe Kanne Wasser getauchten Zucker ungefähr fünf Minuten gekocht, dann der kleinkörnige Sago dazu geschüttet und bei fleißigem Rühren, bis derselbe gar ist, ungefähr zehn Minuten, gekocht. Ist die Masse zu steif, so giebt man noch ein wenig Wasser nach; im entgegengesetzten Falle wird das Ganze noch etwas länger gekocht; dann füllt man den Pudding in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stellt ihn sechs bis acht Stunden kalt. Er wird gestürzt und mit einer Vanille-Sauce zur Tafel gegeben.

Der Rhabarber mit grünen Stengeln ist zum Küchengebrauch besser als die Sorte mit bräunlichen Stengeln.

Oder:

1 ℔ Rhabarber.
¾ ℔ Zucker.
1 T. Kirschsaft.
¼ K. Wasser.
2-3 Lth. Gelatine.

Da der Rhabarber eine unansehnliche Farbe hat, so färbt man denselben mit Kirschsaft.

Der Rhabarber wird wie oben behandelt, mit Zucker und Wasser mürbe gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, mit der in einer Tasse Wasser aufgelös'ten Gelatine und dem Kirschsaft vermischt und, wie oben, in eine mit Wasser ausgespülte oder mit Oel ausgestrichene Form gegeben.

Der Rhabarber ist sehr angenehm von Geschmack, indeß kann man zu beiden Puddings auch auf Zucker abgeriebene Apfelsinen oder Citronenschale geben.

622. Rhabarber-Crême.

½ ℔ Rhabarber.
½ ℔ Zucker.
2—3 Loth Sago.
2—3 Eiweiß.
1 Tasse Kirschsaft.
2 T. oder etwas mehr Wasser.

Der Zucker wird mit zwei Tassen Wasser und dem abgeschälten und in Stücke geschnittenen Rhabarber, wie bei № 519 gesagt, fünf Minuten gekocht, dann unter fortwährendem Rühren der Kirschsaft und Sago dazu gegeben; wenn Letzterer mürbe gekocht, wozu ungefähr zehn Minuten erforderlich sind, mengt man behutsam das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter, nimmt die Casserolle schnell vom Feuer, richtet die Crême in die bestimmten Schüsseln an und stellt sie bis zum Gebrauch kalt.

Man garnirt die Crême mit in Zucker eingekochten Früchten oder Frucht-Gelée nach Belieben.

623. Rahm-Pudding mit Obst.

12 Eier.
¼—⅜ ℔ Zucker.
½ K. sauern Rahm.
2 Citronensauer.

Die Eidotter und die übrigen Ingredienzien werden auf dem Feuer bis zum ersten Anfange des Kochens geschlagen, das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter gemengt, jedoch

1 Citronenschale. 1 Loth Mehl. 1 Loth Butter. 1 Prise Salz.	muß dasselbe nicht mit kochen, und noch heiß auf eingekochte Kirschen oder beliebiges Obst in eine Kumme gegeben werden. Beim Anrichten verziert man den Pudding mit Johannistrauben-Gelée.

624. Kalter Arrac-Pudding mit Obst-Sauce.

10 Eidotter von allem Eiweiß befreit.
½ ℔ Zucker.
½ K. süßen Rahm.
2½ Loth Gelatine.
Arrac nach Geschmack, ungefähr ½ T. voll.

Im Winter kann man ½ Loth Gelatine weniger nehmen.

Eidotter und Zucker werden eine Viertelstunde gerührt, dann giebt man die in einer Tasse Wasser aufgelös'te Gelatine nebst dem Rahm nach und nach dazu und rührt ferner die Masse auf dem Feuer bis zum ersten Anfange des Kochens. Vom Feuer genommen, giebt man vom besten Arrac oder Jamaica-Rum nach Geschmack dazu, füllt die Masse in kleine, mit kaltem Wasser ausgespülte Obertassen oder in eine große Form, stellt sie sechs bis acht Stunden kalt und giebt den Pudding gestürzt zu Tafel. Zur Sauce werden vier Loth Tapiaco (ostindischer Sago) genommen mit einer halben Kanne Wasser in einer Stunde klar gekocht, durch ein Haarsieb gegeben und mit Himbeer- oder Johannistraubensaft vermischt. Die Sauce muß blaßroth von Farbe und milde von Geschmack sein.

625. Kalter Pudding mit gebranntem Zucker.

⅜ ℔ Zucker.
8 Eigelb.
4 ganze Eier.
½ K. Rahm od. gute Milch.
2 Loth Butter.

Der gestoßene Zucker wird in einer Casserolle so lange auf dem Feuer gerührt, bis derselbe eine hochgelbe Farbe angenommen hat, dann die Milch und Butter dazu gegeben und einige Male damit aufgekocht. Wenn es ein wenig abgekühlt ist, giebt man die geschlagenen Eier und Eigelb dazu, rührt die Masse durch ein Haarsieb in eine mit Butter ausgestrichene Kumme und macht den Pudding auf Wasserdampf, wie bei № 224 angegeben, gar.

Man darf dem Zucker nur eine helle Farbe annehmen lassen, sonst bekommt er einen bittern Geschmack.

626. Kalter Reismehl-Pudding.

½—⅝ ℔ Zucker.
½ ℔ Reismehl.
1 K. Milch.
12 Eidotter.
4 Loth Butter.
½ St. Vanille.
1 Prise Salz.

Die Vanille wird gestoßen in ein Mousselinläppchen gebunden, in zwei Tassen von der Milch fünf Minuten gelinde gekocht und zu den zwölf Eigelb gerührt. Das Reismehl wird mit der übrigen Milch und Butter in fünf bis zehn Minuten mürbe gekocht; dann giebt man den Zucker und zuletzt nach und nach die

Stand von zwei Kalbsfüßen od. 2 Loth Gelatine.

aufgelös'te Gelatine und das Eigelb dazu. Sollte die Masse zu steif werden, so gießt man noch etwas Milch nach. Das Eigelb und die Gelatine dürfen nur recht heiß in der Masse werden aber nicht mit kochen. Vom Feuer genommen, giebt man die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte oder mit feinem Oel ausgestrichene Form und stellt sie kalt.

Der Pudding wird gestürzt und mit einer Sago-Sauce, wie bei № 624 angegeben, oder mit Kirschsaft zur Tafel befördert.

627. Schwarzbrod-Crême.

½ K. geriebenes Schwarzbrod.
½ K. Rahm.
Zucker nach Geschmack (8—12 Loth).
Citronenschale.
1 Citronensauer.
Vanille.
Aepfel-Gelée.
Eingemachte Kirschen oder Johannistrauben-Gelée

Altes, auf einer Reibe geriebenes Schwarzbrod (Pumpernickel), wird mit Citronenschale, Citronensauer und Zucker nach Geschmack gemischt und einige Stunden zugedeckt zurückgestellt. Kurz vor dem Gebrauch wird dicker säuerlicher Rahm, wie bei № 186 angegeben, zu Schaum geschlagen und mit Zucker und Vanille nach Geschmack vermischt. Dann giebt man eingemachte Früchte auf den Boden einer Kumme, darauf die Hälfte des Rahmschaums, dann das gut gesüßte Schwarzbrod und sodann wieder den übrigen Rahm, so daß das Schwarzbrod zwischen beide Theile Rahm zu liegen kommt.

Man garnirt diese Crême mit Baisers, buntem Streuzucker oder Frucht-Gelée; indeß sinkt Letzterer leicht, wenn der Rahmschaum nicht recht steif ist, in die Crême.

628. Aepfel-Auflauf.

2 Suppenteller säuerl. Aepfel.
½ ℔ Zucker.
¼ ℔ Butter.
8 Eier.
Citronenschale.
1 Citronensauer.

Kalt schmeckt dieser Auflauf noch besser als warm.

Die geschälten, in sehr feine Scheiben geschnittenen Aepfel werden, wie bei № 413 angegeben, mit einer Tasse voll Wasser oder Wein und einem Stückchen Butter gelinde, damit sie nicht breiig werden, bei öfterem Umschwenken, nur dürftig gar gedünstet. Butter, Eier, Zucker und Citronen werden zehn Minuten gerührt und zu den etwas abgekühlten Aepfeln gegeben, zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht dazu gemengt, die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form oder Porzellankumme gegeben, und ungefähr eine Viertelstunde in einem heißen Ofen gebacken.

629. Gebackene Eierschneespeise.

12 Eiweiß.
6 Löffelvoll beliebige Obstmar-

Das Eiweiß wird mit Citronensauer zu einem recht festen Schnee geschlagen, dann nicht zu wenig Zucker dazu gegeben

melade oder recht steife Himbeer- oder Johannistrauben-Gelée.
1 Citronensauer.
Zucker nach Geschmack.

und die Marmelade oder die Gelée leicht darunter gemengt, in zwei Porzellankummen gefüllt, die Oberfläche glatt gestrichen, sodann läßt man die Speise in vier bis fünf Minuten in einem heißen Ofen etwas Farbe nehmen.

630. Zauber-Crême.

1 gehäuften Suppentell. Aepfel.
4 Eiweiß.
Zucker nach Geschmack, ungefähr 6-8 Loth.
Abger. Citronenschale.

Durch den Eischnee wird diese Masse ungemein vermehrt.

Eine gute Sorte Aepfel wird mit einer bis zwei Tassen Wasser gar gekocht, durch einen Durchschlag gerieben und mit Zucker und Citronenschale wieder zu Feuer gestellt. Ist das Aepfelmuß recht heiß, wird das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß leicht mit einer Ruthe dazu gemengt, vom Feuer genommen und die Crême in die Anrichteschüssel gefüllt.

Man kann die Crême kalt und warm auch als Compot geben und mit Zucker und Canehl bestreuen.

631. Kalter Chokolade-Pudding.

½ K., halb Rahm halb Milch.
6—8 Loth beste Chokolade.
¼—½ ℔ Zucker.
16 Eigelb.
2 Loth Gelatine.
Vanille.

Ehe man die Crême in Formen füllt, schmeckt man sie noch einmal mit Zucker und Vanille ab.

Die in der Milch geweichte und zu Muß gerührte Chokolade, sowie die in einer Tasse Wasser aufgelös'te Gelatine, werden zusammen einige Minuten gekocht, alle übrigen hierneben stehenden Ingredienzien in eine verzinnte Casserolle dazu gegeben und bis zum ersten Anfange des Kochens mit einer Ruthe auf dem Feuer geschlagen. Vom Feuer genommen, schlägt man die Crême noch eine Zeit lang, füllt sie in Formen und stellt sie acht bis zwölf Stunden kalt. Beim Anrichten wird die Crême gestürzt und mit Baisers verziert.

Will man die Crême schäumig haben, so giebt man, wenn dieselbe ganz kalt geworden, sechs zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß dazu, wie bei № 188 genau angegeben.

632. Chokolade-Crême mit Schneenocken.

Zu den Schneenocken.
16 Eiweiß.
¼ K. Rahm.
¼ ℔ Zucker.
1 Loth Butter.
1 Loth Mehl od. Puder.
4—6 Eigelb.
1 Prise Salz.

Die Schneenocken mit Eigelb werden ganz so bereitet, wie bei № 189 angegeben, jedoch quirlt man, wenn die Sauce zu dem Eischnee kocht, vier bis sechs mit Milch angerührte Eigelb dazu und schüttet dann recht schnell den Eischnee in die Casserolle, damit sich Alles gehörig mit einander verbindet und behandelt diese Schneenocken auf dem Feuer mit den gehörigen Rücksichten, wie bei № 189 gesagt.

Zu der Crême.
1 K. Milch.
4—6 Loth Chokolade.
6 Eigelb.
1—2 Loth Puder.
¼ ℔ Zucker.
Vanille.
1 Prise Salz.
⅛ Loth frische Butter.

Man stellt zur Crême die ganze Chokolade mit der Milch zu Feuer. Wenn die Milch kocht und die Chokolade gehörig geweicht ist, nimmt man sie heraus und rührt sie zu Muß, kocht sie noch einmal mit dem mit kalter Milch angerührten Puder, Zucker und der gestoßenen Vanille, quirlt die Crême mit dem Eigelb ab, verdünnt sie mit Milch, wenn es nöthig ist, schmeckt sie mit Zucker ab, rührt die kalte Butter dazu und giebt sie in die Schüssel, worauf man dann später beim Anrichten die Schneenocken auf die Crême legt.

633. Rum-Reis.

Ungefähr ⅛ K. Rum.
½ ℔ Reis.
1 Citronenschale.
4 Citronensauer.
½ ℔ Zucker.
1 Loth Butter.
1 Prise Salz.

Man kann statt Reis auch grobes Reismehl nehmen.

Nachdem der Reis mit kochendem und kaltem Wasser abgebrüht, giebt man denselben in dreiviertel bis eine Kanne kochendes Wasser und läßt ihn rasch in einer halben Stunde, ohne zu rühren, weich kochen, mengt den gestoßenen Zucker, die auf Zucker abgeriebene Citronenschale, Citronensauer, die kalte Butter nebst ein wenig Salz dazu und schmeckt das Ganze, vom Feuer genommen, gehörig mit Jamaica-Rum ab, füllt den Reis in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Kumme und stürzt denselben beim Anrichten auf eine Schüssel.

634. Reis-Gelée.

1 ℔ besten Reis.
3½ K. Wasser.
1 ℔ Zucker.
4 Citronensauer.
2 auf Zucker abger. Citronenschalen.
1—2 Weinglas Arrac, od. man giebt denselben nach Geschmack dazu.

Der Reis wird mit kaltem und heißem Wasser gehörig abgebrüht, genau drei und eine halbe Kanne Wasser zu dem Reis gegossen und nicht länger als grade eine Stunde unaufhörlich gekocht. Das Reiswasser wird dann durch ein feines Haarsieb gegeben, mit Zucker, Citronensaft und Schale gemischt, das Ganze noch zwei Minuten gekocht und wenn es vom Feuer genommen, der Arrac dazu gegeben. Nachdem es ein wenig abgekühlt ist, in mit kaltem Wasser ausgespülte Formen oder Kummen gegeben, kalt gestellt und nach zwölf Stunden, oder beim Anrichten erst gestürzt. Man giebt nach Belieben Kirsch-, Brombeer-, Himbeer- oder Johannistraubensaft als Sauce dazu.

Frisch ausgepreßter Obstsaft, mit Zucker gehörig vermischt, ist am besten bei dieser Gelée.

635. Citronen-Gelée.

Man reibt auf Zucker die Citronenschale ab und läutert denselben mit einer halben Kanne Wasser auf dem Feuer, giebt

1 ℔ Zucker.
⅛ K. Citronensauer.
½ K. Wein.
1 K. Wasser.
1 Citronenschale auf Zucker abgerieben.
6 Loth Gelatine.
3 Eiweiß.

die in der zweiten halben Kanne Wasser aufgelös'te Gelatine dazu nebst dem ausgepreßten Citronensaft und dem etwas schäumig geschlagenen Eiweiß, schlägt das Ganze nur gelinde auf dem Feuer bis es kocht, zieht die Casserolle vom Feuer und läßt sie eine Viertelstunde ruhig stehen, gießt die Masse nun durch eine in kaltem Wasser gewaschene saubere Serviette, wie bei № 285 genau angegeben, schüttet den Wein zu der klaren Flüssigkeit, schmeckt das Ganze noch einmal mit Zucker ab und füllt die Gelée, fast kalt geworden, in kleine Gelée-Gläser oder Formen und stellt sie acht Stunden kalt.

636. Gelée von Mandelmilch.

¾ ℔ Mandeln.
1 K. Wasser.
3 Loth Gelatine.
6—8 Loth Zucker.
Vanille.
1 Prise Salz.

Die Vanille wird in Stückchen geschnitten einige Stunden mit ⅛ Tasse Wasser warm gestellt; dann gießt man die Flüssigkeit behutsam, klar, ohne Bodensatz, zu der Mandelmilch.

Nachdem die Mandeln wie gewöhnlich abgezogen sind, werden sie zehn Minuten in kaltes Regenwasser gestellt, auf einen Durchschlag gegeben und in einem saubern Mörser recht fein gerieben. Nun rührt man den Mandelteig mit einer halben Kanne kaltem Wasser eine Zeitlang und giebt die Mandelmich durch ein Haarsieb, schüttet wiederum eine viertel Kanne kaltes Wasser auf die Mandeln, läßt sie eine Viertelstunde damit stehen und giebt die Flüssigkeit zu der Ersteren durch ein Sieb. Endlich rührt man die letzte viertel Kanne auf die Mandeln und verfährt ebenso damit. Die Mandeln werden weggeworfen und die recht weiße, rahmähnliche Mandelmilch durch eine saubere Serviette zu dem geläuterten Zucker und zu der noch warmen, aufgelös'ten Gelatine gegeben, Alles gehörig mit einander vermengt, schmeckt sie noch einmal mit Zucker ab, giebt die Mandelmilch in mit Mandelöl ausgestrichene Geléeformen stellt sie im Keller oder auf Eis sechs bis acht Stunden kalt und stürzt sie beim Anrichten auf eine Schüssel.

637. Schaum-Wein-Gelée.

1 K. Weißwein.
16 Eigelb.
8 Eiweiß.
4 Citronensauer.
1 Citronenschale.
1 Apfelsinenschale und Saft.
1 ℔ Zucker.
⅛ K. Rum.
3 Loth Gelatine.

Die in einer Tasse Wasser aufgelös'te Gelatine, Eigelb, Wein, Zucker, Citronen- und Apfelsinenschale werden in einer verzinnten Casserolle auf dem Feuer mit einer Ruthe bis zum ersten Anfange des Kochens geschlagen. Vom Feuer genommen, giebt man den Rum dazu, schlägt es noch eine Zeitlang mit der Ruthe und stellt es zum Abkühlen in den Keller. Ist die Masse fast ganz kalt, so mengt man mit einer Schaumruthe das zu

steifem Schnee geschlagene Eiweiß behutsam dazu, giebt die Masse in die Form und stellt sie bis zum Gebrauch kalt. Diese Schaum-Gelée wird beim Anrichten gestürzt.

Will man die Gelée indeß nicht stürzen, so giebt man sie in gläserne oder porzellanene Kummen und verziert die Oberfläche beim Anrichten mit Obst-Gelée.

638. Gefrorner Pudding.

- 1 Glas Maraskino.
- 3 Loth in 1 Tasse Wasser aufgelös'te Gelatine.
- ¾ ℔ Zucker.
- ¾ K. Schlagrahm.
- ⅛ K. Milch.
- 8 Eigelb.
- ½ St. Vanille.
- ⅛ ℔ süße, klein gebröckelte Makronen.
- ¼ ℔ in kleine Würfel geschnittene Succade.
- ¼ ℔ verlesene, gewaschene und in einem Tuche getrocknete Sultanrosinen
- ¼ ℔ fein geschnittenen Ananas.
- Erdbeeren- oder Aprikosen-Marmelade, welche recht steif gekocht sein muß.
- Eingesetzte, schön aussehende Glaskirschen, oder Sultanrosinen.

Acht Eidotter, dreiviertel Pfund Zucker und eine achtel Kanne Rahm oder gute Milch werden auf dem Feuer zu einer ziemlich dicken Crême geschlagen, vom Feuer genommen, wieder kalt geschlagen. Währenddem schlägt man dreiviertel Kannen süßen, recht dicken Rahm zu festem Schnee, mischt ein halbes Pfund mit einer halben Stange Vanille gestoßenen Zucker nebst der sehr kalt gewordenen Crême und der aufgelös'ten noch etwas flüssigen Gelatine behutsam zu dem Rahmschnee, und ferner die zerbröckelten Makronen, die beliebige Marmelade, Kirschen, Rosinen und ein Glas Maraskino leicht dazu.

Die Masse wird in eine dazu bestimmte Blechform, welche ungefähr wie eine Puddingsform mit einem dicht verschlossenen Deckel gemacht ist, gefüllt; man stellt nun die gut verschlossene Form in recht klein geschlagenes mit vielem Salz gemischtes Eis, packt das Eis recht fest um und auf die Form und läßt den Pudding, ohne die Form zu rühren, zwei bis drei Stunden ruhig im Eise stehen.

Beim Anrichten taucht man ein Tuch in recht heißes Wasser, drückt es aus und erwärmt rund umher einen Augenblick die Form damit, stürzt dann die geöffnete Form auf eine Schüssel und fördert den Pudding schnell zur Tafel.

Es ist gut und kein Fehler, wenn der Pudding in der Mitte nicht gefroren und noch ein wenig weich ist.

639. Gefrorner Schlagrahm mit Erdbeeren oder Himbeeren.

- 1½ ℔ Wald- od. Garten-Erdbeeren.
- ¾ ℔ Zucker.
- ½ K. recht dicken, süßen Rahm.

Die gut verlesenen, zerdrückten, durch ein Sieb geriebenen mit Zucker gemischten Erd- oder Himbeeren werden zu einer halben Kanne zu recht steifem Schnee geschlagenem Rahm gemischt, in eine Form gegeben und, wie bei № 638 gesagt, in Eis gestellt und ferner damit verfahren, wie dort angegeben.

Torten und einiges Kleingebackene.

Den hier unten angegebenen mürben Teig nimmt man am besten zu den Obsttorten № 641 bis 650. Die Torten werden mit aufstehendem Rande, wie bei № 413 angegeben, geformt und das rohe Obst auf den ungebackenen Teig nicht gar zu dick gelegt, damit der Kuchen gehörig gar backen kann. Gröblich gestoßener Zucker (s. g. Hagelzucker) über das Obst gestreut und die Torte in einer halben bis dreiviertel Stunde in einem ziemlich heißen Ofen oder in einer Tortenpfanne gar gebacken.

Man muß achtsam sein, daß der Kuchen unten nicht zu braun wird oder verbrennt; oben auf kann man bei zu starker Hitze auf das Obst einen Bogen Papier legen. Die Quantität Zucker ist zu jeder Obstgattung angegeben, indeß kann man nach Umständen mehr oder weniger Zucker nehmen, da das Obst bei kalter, nasser Witterung weniger süß ist als bei warmer. Will man einige von den Obstkuchen mit Rahmguß geben, so ist die Bereitung desselben bei № 434 genau zu ersehen.

640. Mürber Teig
zu folgenden Obstkuchen.

¾ ℔ Butter oder man kann auch s. g. Schmalzbutter nehmen.
¾ ℔ Mehl.
3 Eier.
1—2 Loth Zucker.

Die ausgewaschene Butter wird mit den Eiern zu Schaum gerührt, das Mehl, und zuletzt der Zucker dazu gemengt und auf einem Backbrette zu einem recht festen glatten Teig gewirkt, eine Torte mit Rand davon geformt und in einer Springform, wie bei № 413 angegeben, oder auf einer Blechplatte in einem ziemlich heißen Ofen mit dem rohen Obste versehen hellgelb gebacken.

641. Kirsch-Torte.

1 ℔ saure Kirschen.
¾ ℔ Zucker.
Oder:
1 ℔ süße Kirschen.
½ ℔ Zucker.
2 Citronensauer.

Von den Steinen befreite reife Kirschen werden auf den vorstehenden Teig gelegt, mit gröblich gestoßenem Zucker bestreut und wie angegeben, gebacken.

642. Erdbeer-Torte.

1 ℔ reife Wald- od. Gartenerdbeeren.
½ ℔ Zucker.

Die Erdbeeren werden gewaschen, in einem sauberen Tuche getrocknet, auf den oben geformten Teig gelegt und mit Zucker bestreut gebacken.

643. Johannisbeer-Torte.

1 ℔ reife Johannisbeeren.
1 ℔ Zucker.

Die Johannisbeeren werden von den Stielen gestreift und im Uebrigen damit verfahren wie bei der Kirsch-Torte.

644. Himbeer-Torte.

1 ℔ Himbeeren.
1 ℔ Zucker.

Die Himbeeren werden gut verlesen und übrigens damit verfahren wie bei den vorstehenden Torten.

645. Bickbeer-Torte.

1 ℔ Bickbeeren.
12 Loth Zucker.

Die Bickbeer-Torte wird ganz wie die obengenannten Torten bereitet.

646. Brombeer-Torte.

1 ℔ Brombeeren.
½ ℔ Zucker.

Die Brombeer-Torte wird gleichfalls wie die vorstehenden Torten gebacken.

647. Aprikosen-Torte.

1 ℔ Aprikosen.
1 ℔ Zucker.

Die Aprikosen werden einmal durchgeschnitten, von den Steinen befreit und dicht neben einander auf den oben genannten Teig gelegt, so daß die runde Seite nach unten zu liegen kommt, streut dann den gröblichen Zucker darüber und backt die Torte wie oben angegeben.

Man kann auch die Kerne aus den Steinen nehmen, mit Zucker stoßen und zwischen die Aprikosen mischen.

648. Pfirsich-Torte.

1 ℔ Pfirsichen.
½ ℔ Zucker.

Die Pfirsich-Torte wird wie die Aprikosen-Torte behandelt und gebacken.

649. Zwetschen-Torte.

1 ℔ frische Zwetschen.
20 Loth Zucker.
Citronenschale.
Canehl.

Von den reifen Zwetschen wird die Haut abgezogen, die Steine herausgenommen, mit Zucker, Canehl und Citronenschale vermischt und auf den oben genannten Teig gebacken.

650. Apfel-Torte.

1 ℔ Aepfel.
½ ℔ Zucker.
Citronenschale.
Citronensauer.
Canehl.

Augustäpfel werden geschält, in feine Scheiben geschnitten, mit den hierneben stehenden Ingredienzien vermischt und auf den oben genannten Teig, wie schon öfterer angegeben, gebacken.

Man kann diese Torte auch von Blätterteig backen.

651. Apfelkuchen mit feinem Zwieback.

2-3 Suppenteller voll Aepfel.
¾ ℔ gestoßene feine Zwiebäcke.
¾ ℔ Butter.
⅛ ℔ Corinthen.
Zucker nach Geschmack, ungefähr ¼ ℔.
1 Citronensauer.
Canehl.
1—2 T. Rahm.

Die Aepfel müssen von einer guten säuerlichen Sorte sein. Sie werden geschält und in vier Theile getheilt, diese wieder in sehr feine Scheiben geschnitten, mit Zucker, Canehl, Corinthen, Rahm und Citronensauer gemischt. Dann streicht man eine Springform stark mit Butter aus, giebt den dritten Theil der gestoßenen Zwiebäcke auf den Boden der Form, legt den dritten Theil Butter in Stückchen darauf, giebt die Hälfte der Aepfel, und dann wieder Zwiebäcke und Butter darüber, dann die zweite Hälfte Aepfel und zuletzt Zwieback und Butter, drückt das Ganze mit einem Teller etwas fest, und läßt den Kuchen in einem ziemlich heißen Ofen oder in einer Tortenpfanne in einer halben bis dreiviertel Stunde gar backen.

Ist es spät in der Jahreszeit, wo die Aepfel nicht mehr saftig sind, so giebt man eine Tasse Wein dazu. Man muß achtsam sein, daß der Kuchen unten nicht zu braun wird, oben auf kann ein Bogen Papier gelegt werden.

652. Rhabarber-Torte.

Zum Teig.
12 Loth Butter.
14 Loth Zucker.
18 Loth Mehl.
2 Eier.
1 Citronenschale.
Canehl.

Die Butter wird mit den Eiern zu Schaum gerührt, das Mehl und Gewürz dazu gegeben und hiervon ein fester, glatter Teig gewirkt, von dem man eine ziemlich große runde Platte ausrollt und mit einem anderthalb Zoll hohen, aufstehenden Rande in eine Springform formt und gut ausbackt.

Zur Vanille-Crème.
⅜ K. halb Milch halb Rahm.
1½ Loth Mehl.
1 Ei.
4 Eigelb.
4 Loth Zucker.
¼ St. Vanille.
1 Loth Butter.

Das Mehl wird mit dem Rahm und Zucker einige Minuten gekocht, dann mit den Eiern, Butter und Vanille abgerührt. Diese etwas consistentere als gewöhnliche Vanille-Crême wird noch heiß auf den Randkuchen gegossen und kalt gestellt.

---

1 ℔ Rhabarber.
¾—1 ℔ Zucker.
7 Loth kleinkörniger bräunlicher Sago.
¾ K. Wasser.

Der Rhabarber wird, wie bei № 519 gesagt, abgeschält und in Zoll lange Stücke geschnitten, mit dem hierneben genannten Zucker und Wasser fünf Minuten gekocht, dann der kleinkörnige Sago dazu geschüttet und bei fleißigem Rühren, bis derselbe gar ist, ungefähr acht bis zehn Minuten gekocht. Die Masse darf nicht zu steif, sondern muß etwas schlank sein; man kann etwas Wasser nachgeben, ist die Masse indeß zu weich, so

läßt man den Sago noch etwas länger kochen. Man gießt dieses Muß noch warm über die kalt gewordene Vanille-Crême.

Es ist gut, wenn die Torte wenigstens 24 Stunden vor dem Gebrauch angefertigt wird.

Der Rhabarber ist sehr angenehm von Geschmack, indeß kann man auch ein Citronensauer und in feine Streifen geschnittene, in Wasser und Salz mürbe gekochte Citronenschale dazu geben.

653. Samuelinen-Torte.

- 1 ℔ kleinkörniger Sago.
- ¼ K. beliebig mit Zucker eingek. Himbeer-, Johannisbeer- od. Kirschsaft.
- 1—2 Citronensauer.
- 1 auf Zucker abgeriebene Citronenschale.

Man bereitet diese Torte ganz wie die vorstehende Rhabarbertorte und gießt auf die Vanille-Crême den in Obstsaft ziemlich schlank gekochten Sago, wozu man das Citronensauer und die Schale giebt; schmeckt dann, wenn es nöthig ist, das Ganze noch mit Zucker ab.

Die Torte wird zarter, wenn dieselbe 24 Stunden vor dem Gebrauch angefertigt wird.

654. Himmels-Torte.

- 1 ℔ Butter.
- 1 ℔ Zucker.
- 28 Loth Mehl.
- 6 ganze Eier.
- 2 Eidotter.
- 1 abger. Citronenschale.
- 1 Theel. Canehl.

Zur Vanille-Crême.

- ¼ K. Rahm.
- 6 Eigelb.
- 2 Eiweiß.
- 4 Loth Zucker.
- ½ St. Vanille.

Zu der ausgewaschenen und zu Schaum gerührten Butter werden die Eier, Eidotter, Gewürz nebst dem Mehle nach und nach gegeben, und dann das Ganze noch sechs Minuten zusammen gerührt. Von diesem Teige werden drei runde Platten in einem ziemlich heißen Ofen in kurzer Zeit hochgelb gebacken. Auf eine derselben giebt man schäumige Vanille-Crême, legt die zweite Platte darüber und giebt nicht zu wenig, ungefähr einen kleinen Finger stark, beliebige, nicht zu süß eingekochte Früchte, als: Kirschen, Himbeeren oder Quittenmarmelade darauf, legt die dritte Platte darüber und verziert die Torte nach Belieben.

Die hierneben genannten Ingredienzien werden bis zum ersten Anfange des Kochens geschlagen. In dem Augenblicke, wo man sie vom Feuer nimmt, mengt man behutsam den steifen Eischnee von zwei Eiern dazu.

Auf andere Art.

- 1 ℔ Butter.
- 1 ℔ Zucker.
- 14 Loth Mehl.
- 14 Loth Puder.

Die gut ausgewaschene Butter wird mit den Mandeln, dem Zucker und Eigelb, welches man nach und nach dazu giebt, eine halbe Stunde gerührt. Hierauf wird das zu steifem Schnee ge-

½ ℔ mit einem Ei fein geriebene Mandeln.
12 Eigelb.
6 Eiweiß.
1 Citronenschale.

schlagene Eiweiß nebst Puder und Mehl abwechselnd behutsam dazu gemengt, dann von dieser etwas schäumigen Masse vier bis fünf Platten geformt und in einem heißen Ofen schnell hellgelb gebacken. Im Uebrigen füllt man die Torte wie oben mit Vanille=Crême und Kirschen.

Säuerliche, mit Zucker eingekochte Kirschen eignen sich zu dieser Torte am besten, man kann aber auch Apfel-Gelée oder Johannistrauben mit dazu nehmen.

655. Weiche Citronen=Torte.

12 Loth Butter.
¾ ℔ Zucker.
16 Eier.
8 Citronensauer.
3 Citronenschalen.

Die Füllung ist sehr weich; man kann daher vier bis sechs Loth gestoßene feine Zwiebäcke dazu geben; indeß ist die Torte zarter von Geschmack ohne Zwieback.

Die nicht salze Butter, das Eigelb und der Zucker werden zehn Minuten gerührt, die auf Zucker abgeriebene Citronenschale und Sauer dazu gegeben und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter gemischt, und auf folgende Weise gebacken.

Man rollt eine ziemlich große, runde Platte Blätterteig messerrückenstark aus, legt dieselbe auf den Boden einer Springform und setzt einen zwei Zoll hohen Rand darauf, wie bei № 413 unten genau angegeben, füllt die schäumige Masse hinein und backt die Torte in einem heißen Ofen in einer halben bis dreiviertel Stunde gar. Sollte die Eiermasse beim Backen zu viel Hitze und Farbe bekommen, so deckt man einen Bogen Papier darüber.

656. Eis=Torte.

8 Eiweiß.
1 ℔ Zucker.

Man kann Torten von der Baisersmasse wohl ein halbes Jahr im voraus backen und dieselben an einem trockenen Orte aufbewahren; sie können dann zu jeder Zeit mit Eis od. auch mit Schlagsahne № 186 gefüllt werden.

Zu dem zu recht steifem Schnee geschlagenen Eiweiß mengt man den fein gesiebten Zucker leicht und behutsam, damit die Masse recht steif und fest bleibt. Durch eine Kuchensprütze wird diese Masse wie ein Schneckenhaus immer in der Runde dicht neben einander nach beliebiger Größe auf einen Bogen Papier geformt, ein anderthalb Zoll hoher nicht zu breiter Rand von derselben Masse darauf gesprützt und bei schwacher Hitze in einem Ofen ungefähr zwei Stunden gebacken.

Die Torte muß eine gelbe, etwas in's bräunlich fallende Farbe haben. In dem Augenblicke, wo man dieselbe zur Tafel geben will, füllt man sie mit Vanille=Eis № 437.

657. Pflaumen=Torte.

Man drückt die ausgewaschene und in einem sauberen Tuche getrocknete Butter zu einer ganz dünnen Platte aus, schneidet

⅜ ℔ Butter.
¾ ℔ Mehl.
¼ ℔ Zucker.
3 Eier.

1 ℔ beste Catharinenpflaumen.
⅜—½ ℔ Zucker.
2 Citronensauer.
1 Citronenschale.
Canehl.

Hat man so viel Teig übrig, so kann man davon einen schmalen Streifen Teig als Rand auf die untere Platte legen.

diese in kleine Würfel und giebt sie auf das auf ein Backbrett geschüttete Mehl, macht in der Mitte derselben eine Vertiefung, giebt Eier, Zucker und Gewürz hinein, wirkt hiervon einen feinen, dichten, glatten Teig und rollt denselben zu zwei sehr dünnen Platten aus.

Des Tags zuvor läßt man die Pflaumen, eben mit Wasser bedeckt, einige Stunden weich und mürbe kochen. Am andern Morgen, wenn sie die Brühe nach sich gezogen haben, nimmt man die Steine heraus und legt die zerdrückten Pflaumen mit Citronensauer und Gewürz gemischt auf eine der ausgerollten Platten Teig, streut den gröblich gestoßenen Zucker (s. g. Hagelzucker) darüber, wovon man indeß zwei Loth zurückläßt, und deckt die andere Platte Teig darauf, macht einige kleine Einschnitte in den Teig, streut den zurückbehaltenen Zucker darüber und läßt die Torte eine bis anderthalb Stunden langsam und gut ausbacken.

658. Topf-Kuchen.

20 Loth Mehl.
½ ℔ Butter.
4 ganze Eier.
5 Eidotter.
2 Eierschalen voll Milch.
1½—2 Loth Gest.
4 Loth Rosinen.
4 Loth Corinthen.
1 Citronenschale.

Die nicht salze Butter wird in einer erwärmten Kumme zu Schaum gerührt, die Eier und Eigelb nach und nach dazu gegeben, dann der aufgelös'te Gest und alles Uebrige nebst dem besten, durchgesiebten, etwas erwärmten Mehl dazu gerührt, in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form gegeben und an einen nur mäßig warmen Ort gestellt bis der Kuchen zur doppelten Höhe gestiegen ist. Man backt den Kuchen in einem mittelmäßig heißen Ofen in dreiviertel bis einer Stunde hellbraun.

Der Kuchen läßt sich auch in einem eisernen Topfe mit rundem Boden backen.

659. Kaffee- oder Theebrod.

½ ℔ Butter.
¾ ℔ Mehl.
1 Eidotter.
1 ganzes Ei.
2 Eierschalen voll Milch.
2 Loth Gest.
4 Loth Succade.
1 Prise Salz.

Die ausgewaschene und zu einer dünnen Platte gedrückte Butter wird in kleine Würfel geschnitten, zu dem erwärmten besten Mehl auf ein Backbrett gegeben und in der Mitte des Mehls eine Vertiefung gemacht. Die Milch, Eier, der aufgelös'te Gest, Succade und etwas Salz mit einem Messer dazu gemengt und das Ganze zu einem festen Teig gewirkt. Dann läßt man den Teig langsam sich bis zur doppelten Höhe heben, formt ihn zu Finger starken, zwei Finger breiten und drei Zoll

Zucker, gröblich gestoßen, Canehl, Eischnee.

langen Stückchen, kehrt diese rund herum in zu steifem Schnee geschlagenem Eiweiß und dann in gröblich gestoßenem Zucker mit etwas Canehl vermischt, nur die untere Seite bleibt frei, legt die Stücke nicht zu dicht neben einander auf eine Platte und läßt sie ziemlich rasch hochgelb backen.

Man kann das Kaffeebrod auch auf den Boden einer Springform legen und in der Tortenpfanne backen.

660. Windbeutel oder Heuchler.

½ ℔ Wasser.
10 Loth Mehl.
6 Loth Butter.
5 ganze Eier.

Nachdem die Butter durch Waschen oder Abklären vom Salze befreit ist, kocht man dieselbe mit dem Wasser, schüttet während des Kochens das beste, durchgesiebte Mehl dazu, rührt die Masse bis sie sich vom Topfe lös't, und giebt, noch heiß, die Hälfte der Eier dazu. Etwas abgekühlt, rührt man nach und nach die andere Hälfte der Eier zu der Masse. Dann giebt man mit einem Löffel Häufchen von der Größe einer Wallnuß auf eine mit Butter bestrichene Platte in solchen Zwischenräumen von einander, daß die Heuchler, wenn sie mehr denn die doppelte Größe erreichen, sich nicht berühren und läßt sie dann sofort in einem heißen Ofen hochgelb backen.

661. Sprützgebackenes.

16 Loth Mehl.
14 Loth Butter.
12 Loth Zucker.
2 Eier.
2 Eidotter.
Citronenschale.
Canehl.

Die nicht salze Butter wird zu Schaum gerührt, dann die Eier und Zucker nebst dem Mehl dazu gegeben und zusammen noch zehn Minuten gerührt, auf einer Platte geformt und gebacken, wie bei № 438 angegeben.

662. Hirschhorn-Zweige.

½ ℔ Mehl.
10 Loth Zucker.
4 Loth Mandeln.
2 Loth Butter.
2 Eier.
½ Theelöffel voll aufgelös'te Pottasche.
1 Löffelvoll Rahm.

Die Mandeln werden mit den Eiern sehr fein gerieben, die Butter zu Sahne gerührt, die Pottasche in einem Löffelvoll dickem süßem Rahm aufgelös't, Alles in die Mitte des besten, durchgesiebten Mehls gegeben und mit dem Zucker zu einem feinen glatten Teig gemengt. Dann rollt man denselben in kleine Finger dicke Rollen, schneidet diese in drei bis vier Zoll lange Stücke und spaltet sie mit einem Messer an einem Ende einen halben Zoll tief, schneidet an beiden Seiten bis zur Hälfte

eben so tief in den Teig, damit die Stücke die Form der Hirschhornzweige erhalten.

Man backt die Hirschhorn-Zweige in Backfett, wie bei No. 453 genau angegeben.

Vom Braten im Ofen und im Brattopfe.

Das Braten am Spieß ist hier nicht angeführt, indem die Bratöfen fast allenthalben eingeführt und weit bequemer zum Braten sind, insofern dieselben gut angelegt und eingerichtet werden. Der Braten darf im Ofen nicht austrocknen, sondern muß während des Bratens saftig werden und von Außen eine hellbraune Farbe erhalten. Der gehörig nach seiner Art präparirte Braten wird mit kalter oder hellbraun gemachter Butter in einen zuvor recht heiß gemachten Ofen gestellt, denn im Anfange muß die Hitze beim Braten wo möglich stärker als späterhin sein. Eine Hauptsache beim Braten ist, von Anfang an das fleißige Begießen mit Butter. Der Braten darf während des Bratens niemals aus dem Braten kommen, indem derselbe sonst den Saft verliert. Wird die Butter in der Pfanne zu braun, so muß man im Nothfall einige Löffel Wasser dazu geben; indeß ist es in den meisten Fällen besser, wenn der Braten ohne Wasser gebraten wird. Halb gar, streut man erst das gehörige Salz auf denselben und stellt die Bratpfanne auf einen Dreifuß, wenn sonst keine besondere Vorrichtung hierzu im Ofen ist, damit die Hitze den Braten von oben mehr ergreift und bräunt. Die Zeit des Garseins kann nicht genau bestimmt werden, indem gutes und nicht altes Fleisch weniger Zeit als schlechtes Fleisch, welches auch wohl mitunter erst kurz vor dem Gebrauch geschlachtet ist, bedarf. Auch ist die Ofenhitze nicht immer gleich und die Braten von verschiedener Größe u. s. w. Ist man noch nicht geübt und kann durch einen Druck des Fingers das Mürbesein des Bratens nicht beurtheilen, dann sticht man mit einem Messer in denselben. Ist der Saft noch etwas blutig, so hat der Braten noch nicht völlig den Grad des Garseins erreicht. Wenn beim Anrichten die Sauce zu fett ist, flößt man etwas herunter, läßt den Satz in der Pfanne mit etwas Jus oder Wasser loskochen und richtet die Sauce, welche nur hellbraun sein muß, durch ein Sieb gegossen, in einer Saucière neben dem Braten an.

Einige Braten werden, halb gar, mit sauerm Rahm begossen, zu anderen giebt man den Rahm am Ende. Die Speckscheiben, welche man auf einigen Braten befestigt, geben der Sauce einen angenehmen Geschmack. Man kann auch zu großen Braten frisches, von aller Feuchtigkeit befreites, abgekochtes Suppenfett mit benutzen.

Fast alles Geflügel, mit Ausnahme der Puter, brät man am besten im Brattopfe oder in einer Casserolle. Das zum Theil gespickte oder mit Speckscheiben belegte und sonst nach seiner Art zugerichtete Geflügel wird in nur hellbraun gemachte, auch zum Theil noch ungebratene Butter gelegt, einmal umgewendet und im Anfange bei ziemlich vieler Hitze, hauptsächlich von oben, gebraten. Von unten muß das Geflügel stets nur schwach braten, darf aber niemals aus dem Braten kommen. Das häufige Begießen mit der Sauce darf

nicht versäumt, auch muß das Feuer auf dem Deckel des Topfes immer gut unterhalten werden. Kaum halbgar, streut man nur wenig Salz auf das Geflügel, wenn man die Butter nicht vorher vom Salze befreit hat. Jedes Geflügel nach seiner Art, wenn es zart und saftig bleiben soll, muß bei fleißigem Begießen und stetem Braten, wenn es nur eben den Grad des Garseins erreicht hat und hellbraun ist, vom Feuer genommen werden. Kann der Braten nicht gleich angerichtet werden, so stellt man denselben in einem irdenen, erwärmten Topfe auf eine etwas warme Stelle, nachdem man die Braten-Sauce darüber gegossen, fest zugedeckt zurück und giebt später beim Anrichten den Fond des Bratens noch mit Jus oder Wasser von der Pfanne losgekocht, zu der Sauce.

Wollte man das Geflügel nach dem Garsein länger braten oder dasselbe mit dem Deckel, worauf heiße Kohlen sind, warm halten, so würde es trocken, geschmacklos und der Gesundheit eben nicht zuträglich sein.

663. Wilde Schweinskeule zu braten.

Beim Anrichten kann man zu der wilden Schweinskeule die Sauce № 165 oder № 166 nebst Kartoffel-Pudding № 204 oder Kartoffelmuß № 262 geben.

Die Keule oder das Rückenstück vom wilden Schweine wird einige Tage bei öfterem Umwenden und Begießen in die Marinade № 171, wozu man statt Essig Weißwein nimmt und etwas Wachholderbeeren giebt, gelegt. Will man die Keule braten, lös't man die Haut herunter und spickt sie mit feinem Speck, stellt sie in einer Pfanne in einen heißen Ofen. Hat sie bei fleißigem Begießen die Marinade an sich gezogen, streut man das gehörige Salz darüber und läßt die Keule nun bei häufigem Begießen mit hellbraun gemachter Butter gar braten.

664. Ein Spanferkel zu braten.

Man kann das Spanferkel auch in Stücke geschnitten zur Tafel geben. Giebt man es ganz zur Tafel, so steckt man ihm eine Citrone in's Maul und garnirt die Schüssel mit grünem Laub.

Nachdem das Spanferkel vom Schlachter nicht zu heiß gebrüht, geputzt und gut gewaschen ist, wird es noch einmal mit bitterem Bier gewaschen, von innen und außen mit Salz und Pfeffer eingerieben und den Vorder- und Hinterbeinen mit einer hölzernen Nadel die gehörige Richtung gegeben, so, daß das Spanferkel dadurch eine gute Stellung erhält, dann mit Baumöl oder frischem Schmalz bestrichen, in einer trockenen Bratpfanne ohne Fett und Wasser in einen heißen Ofen gestellt und wenn es anfängt zu schwitzen, immer mit einem saubern Tuche abgetrocknet und wieder mit Schmalz bestrichen; sollte es Blasen bekommen, so muß man diese jedesmal schnell aufritzen. Das Spanferkel darf nicht umgewendet werden, der Rücken immer oben bleiben und hoch stehen. Es muß in ungefähr einer Stunde in einem heißen Ofen recht kroß gebraten und dann schnell zur Tafel befördert werden, indem es sonst zusammenfällt.

665. Gebratene Hammelkeule mit Gurken.

10—16 Stück Gurken.
½ K. Essig.
½ K. Wasser.
¼ ℔ Butter.
3 Lorbeerblätter.
6 Zwiebeln.
2 T. sauern Rahm.
Nelkenpfeffer.

Man kann die Keule auch ohne Gurken auf die angegebene Weise braten.

Noch besser ist es, wenn man die Hammelkeule einige Tage in Essig legt, bevor sie gebraten wird.

Eine Hammelkeule oder ein sonstiges Stück von einem jungen, fetten, altgeschlachteten Hammel wird gewaschen, geklopft, mit dem gehörigen Salze eingerieben und in hellbraun gemachter Butter eine Viertelstunde gebraten. Dann giebt man in Scheiben geschnittene Zwiebeln dazu, damit sie etwas in der Butter braten, und einige Minuten später Essig, Wasser und Gewürz, legt die in vier Theile geschnittenen von den Kernen befreiten Gurken auf die Keule, begießt sie fleißig mit der Brühe und läßt sie zugedeckt eine bis anderthalb Stunden gelinde braten. Ist die Feuchtigkeit einigermaßen verschwunden, dann nimmt man die gar gewordenen Gurken behutsam herunter und stellt dieselben zurück, läßt die Keule nun bei öfterem Begießen hellbraun und gar braten, darauf nimmt man das überflüssige Fett von der Sauce, giebt den Rahm dazu und läßt die Keule noch fünf Minuten damit braten. Beim Anrichten kann man dieselbe ganz oder in Scheiben geschnitten mit den Gurken garniren und die durch ein Sieb gegebene Sauce in einer Saucière dabei herumreichen.

666. Hammelkeule mit Gemüse.

Als Gemüse ist passend:
Weiße Rüben.
Blumenkohl.

Kohlrabi.
Savoyekohl.
Oder:
Gek., in Scheiben geschnittene Kartoffeln und Rosenkohl.

Zwei von obigen Gemüsen werden, jedes separat gelegt, in einer Schüssel angerichtet.

Zur Sauce.
4 Loth Mehl.
¼—½ ℔ Butter.
Bouillon.
Pfeffer.

Eine altgeschlachtete Hammelkeule wird etwas vom Fett und den hervorstehenden Knochen befreit, gut mit Salz eingerieben, in Mehl gewälzt und in eine saubere Serviette oder in ein Tuch recht fest gewickelt und zusammengenäht, mit Nelkenpfeffer, Lorbeerblättern und Zwiebeln in einem nicht zu großen Topfe in gut gesalzenem Wasser, stets bedeckt, in drei bis viertehalb Stunden gelinde mürbe gekocht.

Beim Anrichten gießt man etwas von der untenstehenden Sauce über die Keule und richtet dieselbe neben einer Schüssel voll von zweierlei in Wasser und Salz gar gekochtem Gemüse an, wobei die seimige, aber nicht von Mehl zu dick gemachte Sauce in einer Saucière herum gereicht wird.

Das Mehl wird in der Butter geschwitzt, Bouillon und Gewürz dazu gegeben und wenn die Sauce kocht, die kalte Butter dazu gerührt.

667. Rindermürbebraten, s. g. Haase.

Ein ausgelös'ter Mürbebraten.
¼ ℔ Butter.
Speck.
2 Tassen Rahm.
1 Citronensauer.
Salz.

Man kann auch eine Madeirasauce mit dem Fond des Bratens gemischt und verkocht zu dem Mürbebraten geben.
Ein Mürbebraten schmeckt frisch am besten und braucht nicht alt geschlachtet zu sein.

Der ausgelös'te Mürbebraten wird mit einem hölzernen Schläger etwas geklopft, von den Fetttheilen und an der Oberseite von der Haut befreit, mit feinem Speck gespickt, in hellbraun gemachte Butter und eine Tasse Braten-Jus gelegt, gesalzen und mit den abgeschnittenen Fetttheilen bedeckt, in einem Ofen oder in einer Tortenpfanne mit einem Kohlendeckel bei fleißigem Begießen dreiviertel Stunden gelinde, so, daß der Mürbebraten eine hellbraune Farbe erhält, gebraten. Dann gießt man eine oder einige Tassen recht dicken sauern Rahm nebst etwas Citronensauer dazu und läßt denselben noch eine viertel bis halbe Stunde bei fleißigem Begießen leise braten. Beim Anrichten kocht man den Satz des Bratens mit etwas Wasser los und giebt ihn zu der von Rahm etwas gebundenen Sauce.

Man reicht gebratene Kartoffeln oder Kartoffelklöße No. 276 dabei herum oder garnirt den Braten damit.

668. Geklopfter Schweinsmürbebraten mit Sauce.

1 od. 2 Schweinsmürbebraten.
4 Loth Butter.
1 Tasse Rahm.
1 Löffel Cappern.
Ein wenig Citronensauer.
Salz.

Der ausgelös'te Schweinsmürbebraten wird vom Fett und der Haut befreit, mit einem hölzernen Schläger eine Zeitlang breit, platt und mürbe geklopft, indeß so, daß das Fleisch noch zusammenhängend ist. Dann legt man den Mürbebraten, welcher nur einen Finger dick sein darf, in hellbraun gemachter Butter, in eine Casserolle, streut ein wenig Salz darüber und brät ihn rasch bei fortwährendem Umwenden, damit er den Saft nicht fallen läßt, gießt, wenn er ungefähr fünf Minuten gebraten und reichlich halb gar ist, eine Tasse sauern Rahm und ein wenig Citronensauer darüber und läßt ihn noch vier bis fünf Minuten damit braten. Beim Anrichten giebt man einen Löffelvoll Cappern zur Sauce und giebt dieselbe über den Braten.

Der Mürbebraten kann auch, nachdem er platt geklopft, mit Salz bestreut und mit Butter bestrichen, auf der Roste bei starkem Kohlenfeuer in fünf Minuten gebraten werden.

669. Farcirte Kalbskeule.

Zu 6 ℔ fein gehacktem Kalbsbraten:

Nachdem das Fleisch von einer schon auf der Tafel gewesenen Kalbskeule heruntergeschnitten, so, daß der Knochen seine Form

1 ℔ frischen Speck oder Rindernierentalg.
½ ℔ Butter.
1 ℔ Weißbrod.
1-1½ Orth Milch.
16 Eigelb.
12 Eiweiß.
6 Chalotten.
¼ ℔ fein gehackte Cappern.
4-6 Loth gehackte Sardellen.
1 fein geschnittene Citronenschale.
2 Citronensauer.
Pfeffer.
Muskatnuß.
8 St. Nelken.
Salz.

behalten und nicht beschädigt ist, hackt man das Fleisch mit dem genannten Speck oder Nierenfett fein.

Die Chalotten werden in der Butter geschwitzt, das in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Weißbrod mit den Eiern dazu gegeben, einige Minuten auf dem Feuer gerührt, damit es sich gehörig mit einander verbindet. Etwas abgekühlt, giebt man die hierneben stehenden Ingredienzien nebst dem gehackten Fleisch dazu, vermengt das Ganze gehörig und dressirt die Farce um den mit Eigelb bestrichenen Bratenknochen, an welchen man sie dabei immer fest andrückt, so daß das Ganze die Form einer Kalbskeule erhält, und läßt den Knochen am Ende etwas hervorstehen. Dann streicht man mit der Hand die Keule mit geschlagenem Ei etwas glatt und streut Brodkrumen darüber. Nun legt man sie in eine Pfanne auf Speckscheiben und läßt sie bei fleißigem Begießen mit Butter oder abgebratenem Suppenfett im Ofen oder in einem Brattopfe in anderthalb bis zwei Stunden hellbraun braten. Beim Anrichten giebt man zu der Sauce etwas Braten-Jus. Die Keule darf während des Bratens nicht aus dem gelinden Braten kommen.

Man richtet die Keule bei jungen Erbsen, Sauerampfer, Wurzeln oder Wirsingkohl an. Kalt wird die Keule mit saurer Gelée und Sauce-Remoulade gegeben.

670. Sauerbraten.

8—12 ℔ Rindfl.
¾ ℔ Speck.
6 Lorbeerblätter.
6 St. Nelken.
Etwas schwarzen Pfeffer.
6 Zwiebeln.
¼ ℔ Honigkuchen.
Salz.

Man kann das Fleisch auch erst in einer Pfannkuchenpfanne hellbraun machen und dann im eis. Topfe ferner gar braten.

Ein Schwanzstück oder ein mageres Stück Fleisch aus der Keule eines gut gemästeten Ochsen wird vier bis sechs Tage in einen nicht zu großen irdenen, zugedeckten Topf in schwachen Essig gelegt und täglich einmal umgewendet. Will man dasselbe braten, so legt man es in ein Tuch, klopft es auf beiden Seiten ein wenig und durchzieht es mit gewürztem Speck, wie bei **boeuf à la mode №. 108** angegeben ist. Darauf läßt man das mit Salz bestreute Fleisch in einem eisernen Brattopfe bei ziemlich starker Hitze mit ein wenig braun gemachter Butter an beiden Seiten hellbraun werden, schüttet und schiebt es dabei fleißig, damit es sich nicht ansetzt. Ist die Feuchtigkeit, welche sich unter dem Fleische gesammelt, verschwunden, und hat das Fleisch eine hellbraune Farbe angenommen, so streut man ein wenig Mehl darüber und läßt es noch fünf Minuten braten. Nun gießt man eine halbe Kanne kochendes Wasser und einige Tassen von

der sauern Brühe, worin das Fleisch gelegen, nebst Honigkuchen, Zwiebeln und Gewürz dazu, läßt dasselbe zugedeckt zwei bis drei Stunden gelinde mürbe, aber nicht zu weich braten, gießt von Zeit zu Zeit, wenn es nöthig ist, ein wenig kochendes Wasser oder etwas saure Brühe nach. Beim Anrichten schmeckt man die Sauce mit Salz und Sauer ab, rührt sie durch einen Durchschlag und richtet sie neben dem Braten an.

671. Eine Gans zu braten.

2–3 Suppenteller gute Aepfel.
½ ℔ Zucker.
½ ℔ Corinthen oder Rosinen.
Canehl.
1 St. Butter.

Man kann auch ein wenig geriebenes Weißbrod zu den Aepfeln nehmen.
Die Gans kann auch mit roh gebratenen Kartoffeln, wie bei № 264 angegeben, gefüllt werden, eben so mit gekochten, in Butter, Braten-Jus und Zucker gedünsteten Kastanien.

Nachdem die Gans geschlachtet, gerupft, gesengt, mit warmem Wasser und Rockenmehl recht sauber gewaschen, mit kaltem Wasser abgespült und abgetrocknet ist, wird die Haut von allen kleinen Stoppeln befreit und drei bis vier Tage im Keller oder an einem kühlen Orte beim Kopfe aufgehangen. Einige Stunden vor dem Braten wird die Gans ausgenommen, Hals, Beine und Flügel abgeschnitten, ausgewaschen und eine Stunde in einen Eimer Wasser gelegt, dann mit einem saubern Tuche getrocknet, mit Salz ausgerieben und mit hellbraun gemachter Butter und einigen Tassen Wasser in einen Brattopf oder eine Bratpfanne gelegt und bei fleißigem Begießen in zwei bis drei Stunden gelinde hellbraun, wo möglich kroß und gar gebraten. Wenn sie etwas angebraten ist, wird sie erst von außen gesalzen.

Soll die Gans gefüllt werden, so nimmt man dazu die hierneben angegebenen Ingredienzien. Eine gute Sorte Aepfel wird in feine Scheiben geschnitten, mit Zucker, Gewürz und gut verlesenen, gewaschenen Corinthen oder Rosinen vermischt und dies zusammen einige Augenblicke mit etwas Butter gedünstet und dann diese Mischung in die Gans gefüllt, die Oeffnung zugenäht und wie oben gebraten.

672. Kapaunen zu braten.

Die Kapaunen werden zubereitet und gebraten, wie beim Puterbraten №. 363 genau angegeben ist. Man richtet die Bratensauce in einer Saucière neben dem Braten an, oder giebt die piquante Sauce №. 165, mit dem Fond des Bratens verkocht, zu den Kapaunen.

673. Fasanen zu braten.

Die Fasanen werden wie Rebhühner gebraten und angerichtet.

674. Schnepfen und Pecassinen zu braten.

Die Schnepfen werden behutsam, damit sie nicht zerreißen, von den Federn befreit. Die Kopfhaut mit den Federn vom Kopf gezogen, dann auf hellem Strohfeuer gesengt, mit kaltem Wasser schnell abgewaschen und mit einem saubern Tuche getrocknet. Nun zieht man von oben unterm Schnabel die Gurgel und den Schlund heraus, sticht die Augen aus, bindet eine große Speckscheibe auf die Brust und dressirt dabei zugleich die Schnepfe, legt sie mit ziemlich viel Butter auf einige Brodscheiben in die Bratpfanne oder in einen Brattopf und läßt sie bei fleißigem Begießen in einer halben bis höchstens dreiviertel Stunden hellbraun und gar braten. Das Eingeweide, welches beim Braten nicht auf die Brodscheiben gedrungen ist, holt man mit einem Messer behutsam heraus und streicht dasselbe beim Anrichten auf die Brodscheiben. Die Schnepfen werden mit den Speckscheiben bedeckt und auf die Brodscheiben gelegt zur Tafel gegeben, die Sauce mit etwas Jus oder Wasser von der Pfanne losgekocht, durch ein Sieb gegossen und neben dem Braten angerichtet.

Besser und vortheilhafter ist es, wenn man die Schnepfen vor dem Braten ausnimmt, das ganze Eingeweide, wo möglich mit einigen Kückenlebern fein hackt, wodurch die Masse verdoppelt wird, mit einem Löffel voll dicken Rahm, eben so viel Jus, einem Löffel voll Zwieback, einer Prise Wachholderbeeren und einer Prise Salz mischt, diese Farce auf sechs bis acht nur einen Augenblick in Milch getauchte Brodscheiben streicht, dann einige Minuten an beiden Seiten mit Butter in einer Pfannkuchenpfanne rasch brät und die Schnepfen damit garnirt.

675. Krammetsvögel zu braten.

Die Krammetsvögel bedürfen zum Garwerden eine ½—¾ Stunde. Halb gar, streut man etwas Zwieback darüber; man kann denselben auch nach Belieben mit wenig gestoßenen Wachholderbeeren mischen.

Die Krammetsvögel werden so frisch wie möglich gerupft, auf hellem Stroh- oder Papierfeuer gesengt, die Haut vom Kopfe gezogen, der untere Schnabel abgebrochen und der Schlund damit herausgezogen, darauf die Augen ausgestochen, die Krammetsvögel mit kaltem Wasser gewaschen und mit einem saubern Tuche getrocknet. Nun schneidet man die Beine ab und giebt den Krammetsvögeln die Form, indem man zugleich eine kleine Scheibe Speck mit einem Zwirnsfaden auf die Brust bindet, legt sie dicht neben einander am besten in einen eisernen Topf

und läßt sie mit hellbraun gemachter Butter und etwas Jus oder Wasser bei öfterem Begießen zugedeckt hellbraun und wo möglich etwas kroß braten.

Die Krammetsvögel bedürfen nur wenig Salz, wenn die Butter nicht vorher vom Salze befreit ist.

676. Leipziger Lerchen, Strandläufer, Seeschnepfen und andere kleine Vögel zu braten.

Die Lerchen werden wie die Krammetsvögel behandelt und gebraten.

Strandläufer und andere kleine Vögel werden ausgenommen, im Uebrigen auch wie die Krammetsvögel behandelt und gebraten.

677. Birkhühner zu braten.

Die Birkhühner werden wie die Rebhühner zugerichtet und im Uebrigen auch wie dieselben gebraten. Die Zeit des Garwerdens ist verschieden und hängt von dem Alter der Birkhühner ab.

678. Wilde Enten zu braten.

Die wilden Enten werden wie die zahmen, wie bei № 364 angegeben, gebraten.

679. Gedämpfte Puter, Kapaunen und Kücken (junge Hühner).

Die Ingredienzien zu dem Garmachen des Geflügels sind hier nicht angeführt; man sehe und nehme dieselben wie bei № 99 angegeben; indeß kann man statt Jus oder Bouillon, Weißwein nehmen, auch etwas Rindernierenfett darauf legen, durch Beides erhält man das

Nachdem das zu dämpfende Geflügel gereinigt, mit wenigem Salz ausgerieben und aufgebogen ist, belegt man die Brust desselben mit von den Kernen befreiten, in Scheiben geschnittenen Citronen, legt über die Citronen etwas große Speckscheiben, bindet diese mit Bindfaden fest und dämpft das Geflügel, wie bei № 99 angegeben, jedes nach seiner Art in ein, zwei bis drei Stunden bei fleißigem Begießen und gelinder Hitze gar. Man giebt das Geflügel für sich mit einer der bei № 99 genannten Saucen, wohinein man stets den Fond des Geflügels verkocht. Auch kann man zur Sauce kleine Fleischklöße, Saucissen, Kalbsmidder, Kalbszungen, mit der Lederhaut recht mürbe gekochter und in feine Streifen geschnittener Kalbskopf, indeß Alles vor-

Geflügel beim Dämpfen weiß.

her gar gekocht, geben und dadurch so zu sagen ein weißes Ragout bilden und das gedämpfte Geflügel über das Ragout anrichten, dann den Rand der Schüssel mit Fleurons oder mit gebratenen Kartoffelklößen №. 276 garniren.

Bei dem bei №. 99 genannten Gemüse angerichtet, giebt man das Geflügel nur mit der Sauce, worin es gedämpft ist.

In Zucker einzukochende Früchte,

Marmeladen und Gelées,

sowie dieselben in Flaschen und Büchsen einzumachen.

---

680. Zwetschen mit Essig einzumachen.

10 ℔ völlig reife, noch feste, große Zwetschen.
6 ℔ Zucker.
½ K. oder etwas mehr französischen Essig.
½ Loth Canehl.
¼ Loth Nelken.

Nach einigen Wochen gießt man die Brühe von den Zwetschen u. läßt sie in einer offenen Casserolle mit einigen Tassen Essig einkochen, und gießt sie dann wieder über die Zwetschen.

Die frisch gepflückten mit einem Tuche abgeriebenen und einigemal mit einer hölzernen Nadel durchstochenen Zwetschen werden in dem mit Zucker klar gekochten Essig, so viel die Oberfläche tragen kann, fünf bis sechs Minuten, gelinde, nicht zu mürbe gekocht, dann auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt. Man giebt immer wieder so viel Zwetschen in die Brühe, bis dieselben alle gekocht sind. Dann läßt man die Brühe noch zehn Minuten mit dem Gewürz kochen und gießt diese, wenn sie kalt geworden, über die Zwetschen in die Einmachekruken. Die Zwetschen müssen reichlich mit der Brühe bedeckt sein.

Man legt, kalt geworden, ein in Branntwein getauchtes Papier darauf, bindet, mit einer Blase versehen, die Kruke fest zu und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Orte auf.

681. Zwetschen auf andere Art einzukochen.

Man nimmt zu ungefähr 3 ℔ Zwetschen 1½—2 ℔ Zucker.

Die auf diese Weise eingekoch-

Die frisch gepflückten, ausgesuchten, großen, reifen, indeß noch etwas harten Zwetschen werden mit einem Tuche gereinigt und so dicht wie möglich in nicht zu große Einmachetöpfe aufeinander gelegt, der gröblich gestoßene Zucker dazwischen gestreut, die Töpfe beim Füllen etwas gerüttelt und gestoßen, damit so

ten Zwetschen sind an Geschmack den frischen gleich, doch halten sie sich nur 3—4 Monate und müssen, wenn ein Topf angebrochen ist, sogleich verbraucht werden.

viele Zwetschen wie möglich hineingehen. Dann bindet man eine in Wasser weich gemachte Blase recht fest darüber und stellt die Töpfe mit etwas Heu umwickelt dicht neben einander in einen Kessel mit kaltem Wasser, so daß dieselben reichlich bis zu dreiviertel Höhe mit Wasser umgeben sind, legt oben darauf nasse Tücher, welche man während des Kochens immer naß erhält, damit die Blase nicht zerspringt. Man läßt die Zwetschen nur höchstens eine halbe Stunde kochen, nimmt dann das Feuer unter dem Kessel weg oder stellt die Töpfe in einen Zuber, wohinein man das heiße Wasser gegossen, bis zum andern Morgen zurück und bewahrt dann die nicht geöffneten Kruken an einem trockenen, luftigen Orte auf.

Man giebt die, wie unten angegeben, von den Steinen befreiten Zwetschen zwischen Omelettes, Pfannkuchen und zu Geftklümpen, Mehlpuddings u. s. w.

Giebt man dieselben als Compot, so kocht man die Sauce, welche wässrig ist, etwas ein und gießt sie dann kalt über die angerichteten Zwetschen. Man kann die Steine auch aus den Zwetschen nehmen und dann dieselben mit Zucker, falls sie nicht süß genug sind, noch einige Minuten einkochen.

682. Abgezogene Zwetschen mit Arrac einzumachen.

4 ℔ reife von der Schale und den Steinen befreite Zwetschen.
3 ℔ Zucker.
⅛ K. Arrac od. Franzbranntwein Canehl oder Vanille.

Man bewahrt die Zwetschen an einem kühlen trockenen Orte auf.

Die Zwetschen werden mit dem in kleine Stücke geschlagenen Zucker gemischt und bleiben einige Stunden stehen. Dann werden sie in einer verzinnten Casserolle sechs bis zehn Minuten gekocht und zum Abtropfen auf einen Durchschlag gegeben. Man läßt die Brühe noch, unter sorgsamem Abnehmen des Schaumes, zehn bis fünfzehn Minuten kochen, schüttet hierauf die abgetropften Zwetschen in die kochende Brühe, gießt den Arrac hinzu; füllt das Ganze in Einmachegläser und legt den in Stücke gebrochenen Canehl oder eine Stange Vanille dazwischen. Die Oberfläche wird mit in Branntwein getauchtem Papier belegt und eine Blase über die Gläser gebunden.

Stellt man die Zwetschen auf einem Durchschlage einen Augenblick in heißes Wasser, so läßt sich die Schale leicht herunter ziehen.

683. Feines Zwetschenmuß.

1½ ℔ entsteinte Zwetschen.
1 ℔ Zucker.

Die frischen, von der Schale befreiten und entsteinten Zwetschen werden mit dem dritten Theile des Zuckers eine Viertelstunde

Dieses Zwetschenmuß wird vorzüglich statt Marmelade und Gelée zu Torten benutzt.

gelinde gekocht, durch einen Durchschlag gegeben und noch einmal mit dem übrigen fein gestoßenenen Zucker vier bis sechs Minuten bei fortwährendem Rühren auf starkem Feuer gekocht, in Einmachekruken gegeben und wenn das Muß kalt geworden, mit Schaf- oder Nierentalg einen halben Zoll hoch übergossen.

684. Gewöhnliches Zwetschenmuß.

16 K. reife Zwetschen.
2—4 K. reife abgestreifte Fliederbeeren.
½ K. grüne, noch nicht ausgewachsene Wallnüsse. Sind dieselben schon zu hart, so nimmt man nur die Kerne aus reifen Wallnüssen.

Die Zwetschen werden von den Stielen und Steinen befreit, mit den Fliederbeeren und Wallnüssen in einen großen kupfernen oder eisernen, am besten eingemauerten Kessel gegeben und acht bis zehn Stunden unaufhörlich gekocht. Anfänglich kann die Hitze ziemlich stark sein, späterhin muß sie immer schwächer werden. Man rührt das Muß ununterbrochen, damit es nicht anbrennt und die wässrigen Theile um so schneller verdampfen. Es wird der Haltbarkeit wegen sehr steif gekocht. Zum Rühren bedient man sich eines eisernen Spatens mit hölzernem Stiel, in der Form einer Pfadschaufel, womit das Muß immer scharf vom Boden des Kessels gehoben wird. Ist das Müß nun steif und die Feuchtigkeit verdampft, so füllt man es noch heiß unter beständigem Rühren in steinerne Töpfe, gießt, kalt geworden, einen Zoll stark Rindernierentalg darüber und stellt die Töpfe an einen kühlen, trockenen Ort.

Da das Muß zu kochen viel Zeit erfordert, so kocht man besser eine größere Parthie auf einmal. In großen Haushaltungen wird dasselbe im Winter statt Butter auf Brod gegeben.

685. Quitten einzumachen.

6 ℔ Quitten.
5½ ℔ Zucker.
2 K. Wasser.

Die großen, reifen, durch längeres Liegen weich gewordenen Quittenbirnen sind hierzu besser als Quittenäpfel. Die schönsten Quitten werden so oft während des Kochens hart, wovon sicherlich

Die Ganzen ungeschälten Quitten werden mit kaltem Wasser bedeckt zu Feuer gestellt und langsam erwärmt, so, daß das Wasser kochend heiß wird, jedoch nicht kochen darf, wobei man die Quitten oft umwendet, oder bewegt, damit sie allenthalben gleichmäßig warm werden. Ist das Wasser kochend heiß, so sind die Quitten auch gewöhnlich so weich, daß man die Schale herunterziehen kann. Die Quitten werden nicht geschält, sondern die Haut wird, wenn auch etwas mühsam, abgezogen. Dann theilt man sie, je nachdem sie groß sind, in zwei oder vier Theile, schneidet das Kernhaus heraus und stellt sie mit zwei Kannen von dem Wasser, worin die Quitten erwärmt sind

die Ursache ist, daß zu Anfang der gesammte Zucker dazu gegeben wird. Wenn man das hierneben angegebene Verfahren genau beobachtet, so werden die Quitten nicht hart werden.

und der Hälfte des Zuckers zu Feuer, läßt sie nur halb bedeckt in einer verzinnten oder irdenen Casserolle anderthalb bis zwei Stunden kochen. Sind sie dann mürbe, so giebt man von dem noch übrigen Zucker die Hälfte hinzu und läßt sie damit noch eine Viertelstunde gelinde kochen, legt dieselben dann mit einem Schäumer auf einen Durchschlag, schüttet den noch übrigen Zucker in die Sauce, läßt diese noch eine Viertelstunde damit kochen, giebt die warme Sauce mit den Quitten in die Einmachegläser und versieht sie mit in Branntwein getauchtem Papier und Blase, wie schon oft gesagt.

686. Quitten auf andere Art einzumachen.

3 ℔ Quitten.
4 ℔ Zucker.
1 ℔ frischausgepreßten Johannistraubensaft, oder wenn keine Johannistrauben mehr vorhanden sind, eingekochten Johannistraubensaft.

Die Quitten werden geschält, das Kernhaus herausgeschnitten und beides kaum mit Wasser bedeckt eine Viertelstunde gekocht, dann nimmt man zwei Kannen von dem Wasser, worin die Schalen gekocht sind, den Johannistraubensaft und die Hälfte des Zuckers und läßt die in zwei oder vier Theile geschnittenen Quitten vier bis fünf Stunden halb zugedeckt gelinde kochen, nimmt die nun mürbe gekochten Quitten aus der Brühe, giebt die noch übrigen zwei Pfund Zucker dazu, läßt die Brühe noch eine Viertelstunde damit kochen und verfährt ferner damit, wie bei Quitten einzumachen № 685 gesagt.

Man kann beim Kochen ein Stück blaues Zuckerhutspapier über die Quitten legen.

687. Quitten-Gelée.

Zu 1 ℔ Zucker nimmt man $\frac{3}{4}$ ℔ von dem hierneben angegebenen Quittensaft.
$\frac{1}{4}$ ℔ frischausgepreßten, klaren oder schon eingekochten Johannistraubensaft.

Die im Beutel zurückgebliebenen Quitten werden, wie hierunter angegeben, zur Marmelade benutzt.

Man kocht eine Parthie geschälter und vom Kernhause befreiter Quitten in dem Wasser, worin das Kernhaus und die Schale, wie bei № 686 angegeben, gekocht sind, mürbe, füllt die Quitten mit dem Wasser, worin sie gekocht sind, in einen saubern Beutel und läßt die Feuchtigkeit, ohne den Beutel zu berühren, ruhig und klar abtropfen. Am andern Morgen giebt man den Zucker zu dem ausgepreßten, klaren Johannistrauben- und Quittensaft, läßt das Ganze bei sorgsamem Schaumabnehmen nicht länger als zehn Minuten kochen und füllt die Gelée in die Einmachegläser. Kalt geworden, legt man ein in Brantwein getauchtes Papier auf die Gelée und bindet die Gläser mit einer Blase versehen, zu.

688. Quitten-Marmelade.

Man nimmt zu 1 ℔ Quittenmuß ¾—1 ℔ Zucker.

Die im Beutel bei № 687 zurückgebliebenen Quitten werden durch einen Durchschlag zu Muß gerieben, mit Zucker vermischt und bei fleißigem Rühren zu einer ziemlich steifen Marmelade eingekocht.

689. Erdbeeren einzumachen.

Man giebt zu 1 ℔ Zucker
¾ ℔ Erdbeeren.
¼ ℔ frischausgepreßten Johannistraubensaft.

Die Erdbeeren mit Johannistraubensaft eingekocht, sind angenehmer und kräftiger von Geschmack. Man darf nicht weniger Zucker als angegeben, nehmen, indem sie sich sonst nicht halten.

Die großen reifen Erdbeeren werden gewaschen und auf einem saubern Tuche getrocknet. Den in Stücke geschlagenen Zucker giebt man zu dem ausgepreßten Johannistraubensaft und den Erdbeeren. Nach einer Stunde stellt man das Ganze in einer verzinnten Casserolle zu Feuer. Wenn die Erdbeeren kochen und in die Höhe steigen, zieht man die Casserolle etwas zurück. Nach einigen Minuten läßt man dieselben noch einmal aufkochen, zieht die Casserolle wieder zurück, damit die Erdbeeren nicht zerkochen, und wiederholt dieses Verfahren noch einmal, legt dann die Erdbeeren behutsam mit einem Schäumer auf einen Durchschlag, läßt den Saft noch sechs bis acht Minuten bei fortwährendem Schaumabnehmen kochen, nimmt sie vom Feuer, schüttet die Erdbeeren vom Durchschlag in den heißen Saft, füllt das Ganze, ohne es wieder kochen zu lassen, in die Einmachegläser und verfährt mit dem Zubinden und Aufbewahren, wie bei № 680 angegeben.

690. Birnen einzumachen.

6 ℔ Feigen- oder Bergamotbirnen.
4—5 ℔ Zucker.
¼ K. Essig.
½ Loth in Stücke gebrochenen Canehl.
¼ Loth Nelken.

Die geschälten Birnen werden ganz oder einmal durchgeschnitten mit den hierneben genannten Ingredienzien in einer verzinnten oder irdenen Casserolle zu Feuer gestellt, drei bis vier Stunden gelinde gekocht, bis die Birnen hübsch rothbräunlich und mürbe sind, dann werden dieselben in die Einmachekruken gelegt und, wie bei № 680 gesagt, mit einer Blase versehen, zugebunden und aufbewahrt.

Man kann statt fünf Pfund auch drei Pfund Zucker nehmen; indeß halten sich die Birnen dann nicht so gut. Die überflüssige Brühe ist später zu Mehlpudding oder Gestklößen als Sauce zu benutzen.

Legt man beim Kochen ein Stück blaues Zuckerhutspapier auf die Birnen, so bekommen sie eine schöne Farbe.

691. Hagebutten einzumachen.

1 ℔ gereinigte Hagebutten.
1 ℔ Zucker.
⅛ K. oder etwas mehr Essig.
Canehl.

Die Hagebutten werden mit einem trockenen Tuche stark abgerieben, einmal durchgeschnitten oder ganz gelassen, und mit Hülfe eines kleinen Löffels von allen Kernen und Fasern befreit. Sodann läßt man die gereinigten Hagebutten fünf bis sechs Minuten mit Wasser bedeckt kochen und auf einem Durchschlag abtropfen, giebt dieselben dann in den mit Essig klar gekochten Zucker und läßt sie darin völlig gar kochen, schüttet sie mit der Brühe in Einmachegläser, bedeckt sie mit in Branntwein getauchtem Papier und bindet die Gläser mit einer Blase versehen, zu.

692. Apfel-Gelée.

Auf 1 ℔ Saft darf nicht weniger als 1 ℔ Zucker genommen werden
1 Citrone.

Die Gelée wird durch längeres Kochen als angegeben, nicht steifer, sondern verliert an Frische des Geschmacks.

Die Aepfel werden vom Stiel und der Blume befreit, ungeschält in vier Theile geschnitten und mit den Kernen in einem verzinnten oder irdenen Topfe in siedendem Wasser, so, daß dasselbe die Aepfel eben bedeckt, zu Feuer gestellt und mürbe gekocht. Nun stellt man das Ganze in ein irdenes Geschirr, ohne die Aepfel zu zerrühren, 24 Stunden zurück, hängt es dann in einem leinenen Beutel auf und läßt die Flüssigkeit ruhig und klar ablaufen, stellt diese mit Zucker, Citronensaft und der nicht zerschnittenen Citronenschale zu Feuer und läßt die Gelée sechs bis acht Minuten kochen, nimmt den Schaum sorgfältig ab und giebt die klare Gelée in Gläser oder Kruken. Kalt geworden, legt man ein in Branntwein getränktes Papier darauf, bindet über die Gläser Papier oder eine Blase und stellt sie zum Aufbewahren an einen kühlen luftigen Ort.

Man nimmt zu der Apfel-Gelée eine gute Sorte noch nicht ganz reifer Falläpfel; dieselben sind schmackhafter zu Gelée als reife Aepfel.

693. Kronsbeeren-Gelée.

6 ℔ ausgepreßten Kronsbeerensaft.
1 ℔ Johannistraubensaft.
3—4 ℔ Zucker.

Die gewaschenen und verlesenen Kronsbeeren werden in einer verzinnten Casserolle mit den abgestreiften Johannisbeeren sechs bis zehn Minuten gekocht, dann der Saft durch ein sauberes Tuch gedrückt, der in Stücke geschlagene Zucker dazu gegeben, nicht länger als sechs Minuten damit gekocht, und nachdem der Schaum gehörig abgenommen, giebt man die Gelée in Einmache-

gläser, legt ein in Branntwein getauchtes Papier darauf und bewahrt sie, wie bei No. 477 angegeben.

Man verwendet die Kronsbeeren-Gelée nicht allein zu Torten, sondern auch wie die eingemachten Kronsbeeren.

694. Aprikosen einzumachen.

1 ℔ Zucker.
1 ℔ einmal durchgeschnittene, reife, noch etwas harte, vom Stein und der Schale befreite Aprikosen.

Die Aprikosen werden in Einmachegläser, welche eine zwei bis drei Finger weite Halsöffnung haben, so dicht wie möglich mit gestoßenem Zucker gelegt, mit einem in Wasser geweichten neuen, passenden Kork verschlossen und dieser so fest wie möglich mit einem hölzernen Schläger in die Oeffnung geschlagen, eine Blase darüber gebunden und dann mit einem Kreuzband von Bindfaden gut versehen. Sodann umwickelt man die Gläser mit Heu und kocht sie, wie bei No. 681 angegeben, jedoch nicht länger als zehn bis zwölf Minuten, und stellt sie, kalt geworden, an einen kühlen trockenen Ort.

Die Kerne werden aus den Steinen genommen und zwischen die Aprikosen gelegt. Die Gläser dürfen nicht ganz voll gefüllt werden.

695. Aprikosen-Marmelade.

1 ℔ Zucker.
1 ℔ von der Haut und den Steinen befreite Aprikosen.

Die Aprikosen werden von der Haut und den Steinen befreit, mit dem in Wasser eingetauchten Zucker eine Viertelstunde gekocht und wenn sie mürbe sind, durch einen Durchschlag gerieben, dann das durchgeriebene Muß mit dem Zucker bei fleißigem Rühren auf starkem Feuer zu einer ziemlich steifen Marmelade gekocht, in Einmachegläser gegeben und, wie schon oft gesagt, mit in Branntwein getauchtem Papier bedeckt und mit einer Blase versehen, zugebunden.

696. Pfirsichen einzumachen.

1 ℔ Zucker.
1 ℔ Pfirsichen.

Die von der Haut und den Steinen befreiten, nicht zu reifen Pfirsichen werden wie die Aprikosen No. 694 eingemacht.

697. Pfirsichen-Marmelade.

Die Pfirsichen-Marmelade wird wie die Aprikosen-Marmelade No. 695 bereitet.

698. Reineclauden einzumachen.

½ ℔ Zucker.
1 ℔ Reineclauden.

Die Reineclauden werden wie die Aprikosen №. 694 behandelt und eingemacht; indeß werden die Steine nicht herausgenommen.

699. Reineclauden-Muß.

3 ℔ Reineclauden.
2½ ℔ Zucker.

Die reifen Reineclauden werden von der Haut und den Steinen befreit, einige Stunden mit dem in Stücke geschlagenen Zucker vermischt zurückgestellt, dann in einer verzinnten Casserolle anfänglich auf stärkerem und später bei fortwährendem Rühren auf gelinderem Feuer, damit die Feuchtigkeit verdampft, eine viertel bis halbe Stunde gekocht. Darauf giebt man das ziemlich consistente Muß zum Aufbewahren in Einmachegläser und bindet eine Blase oder Papier darüber.

700. Maulbeeren einzumachen.

2 ℔ Maulbeeren.
¾—1 ℔ Zucker.

Die großen schwarzen, nicht gewaschenen Maulbeeren werden wie die Bickbeeren №. 482 in Flaschen mit Zucker eingekocht.

701. Himbeeren einzumachen.

1 ℔ Himbeeren.
1 ℔ Zucker.

Es werden hierzu gesunde, große Himbeeren ausgesucht, mit dem gröblich gestoßenen Zucker gemischt und einige Stunden zurückgestellt, dann beim Kochen, Zubinden und Aufbewahren wie bei den Erdbeeren №. 689 verfahren.

702. Himbeeren-Gelée.

1 ℔ Zucker.
1 ℔ Himbeersaft.

Es ist noch besser, wenn man hierzu halb Himbeeren- und halb Johannistraubensaft nimmt.

Von den verlesenen, zerdrückten Himbeeren wird der Saft bei kleinen Parthien durch ein sauberes leinenes Tuch gedrückt. Um denselben recht klar zu bekommen, preßt man ihn dann noch durch ein dazu bestimmtes flanellenes Tuch, stellt diesen klaren Saft mit einer guten Sorte Zucker in einer Casserolle zu Feuer, läßt ihn, wie bei №. 479 angegeben, nur einige Minuten kochen und verfährt ferner damit wie daselbst gesagt.

703. Kirschen einzumachen.

1 ℔ schwarze, süße od. Glaskirschen oder säuerliche Schattenkirschen
½—¾ ℔ Zucker.

Die besten reifen, frisch gepflückten, ausgesuchten, von den Stielen befreiten Kirschen werden wie die Zwetschen №. 681 mit Zucker in Einmachetöpfe gelegt und im Uebrigen beim Kochen und Aufbewahren behandelt wie daselbst angegeben.

704. Kirschen auf andere Art einzukochen.

1 ℔ von den Stielen u. Steinen befreite Morellen oder Schattenkirschen.
1 ℔ Zucker.

Die Kirschen werden von den Stielen und Steinen befreit und dann wie die Erdbeeren № 689 gekocht und aufbewahrt.

705. Stachelbeeren einzumachen.

7 ℔ Stachelbeeren.
5 ℔ Zucker.

Eine beste Sorte große reife Stachelbeeren mit dünner Schale eignen sich hierzu am besten.

Die Stachelbeeren werden vom Stiele und der Blume befreit, gewaschen oder in einem saubern Tuche abgerieben. Zwei Pfund von denselben werden zerdrückt und der Saft durch ein Tuch gepreßt. In diesem Safte kocht man in einer flachen Casserolle bei sorgsamem Schaumabnehmen fünf Pfund Zucker klar und giebt die noch übrigen fünf Pfund Stachelbeeren in die Brühe und zwar jedesmal nur so viel, womit die Oberfläche bedeckt wird. Sind die Stachelbeeren mürbe, so werden sie zum Abtropfen mit einem Schäumer auf einen Durchschlag gelegt und weiter damit fortgefahren, bis alle Stachelbeeren gekocht sind. Dieselben müssen weich gekocht werden, jedoch heil bleiben. Die Brühe läßt man dann noch vier bis sechs Minuten kochen, nimmt den Schaum davon, giebt die Stachelbeeren in die heiße Brühe und schüttet das Ganze in Einmachegläser, legt am andern Morgen ein in Branntwein getränktes Papier darauf und bindet die Gläser, nachdem man sie mit einer Blase versehen, fest zu.

706. Kürbis mit Zucker einzumachen.

6 ℔ Kürbis.
4 ℔ Zucker.
$\frac{3}{4}$—1 Q. Essig.
4 Loth trockenen oder candirten Ingwer.

Die Sauce wird noch etwas eingekocht, ehe man sie über die Kürbisse in die Kruken gießt.

Die reifen, noch etwas grünen, frisch gepflückten, von der Schale und den Kernen befreiten, in drei Zoll lange und zwei Zoll breite Streifen geschnittenen Kürbisse werden mit dem Essig und dem in kleine Stückchen getheilten trockenen Ingwer zwölf Stunden zurückgestellt und dann in einer verzinnten oder irdenen Casserolle mit dem Zucker so lange gekocht, bis sie mürbe sind, dann in Einmachekruken gelegt, am andern Morgen mit in Branntwein getauchtem Papier bedeckt und mit einer Blase versehen, zugebunden.

707. Gurken in Zucker einzumachen.

Große frisch gepflückte, noch grüne Gurken werden von der Schale und den Kernen befreit, in vier bis acht lange Streifen

3 ℔ Gurken.
2 ℔ Zucker.
½ K. oder etwas mehr Essig.

geschnitten, dann wie die Kürbisse № 706 gekocht und aufbewahrt.

Wenn man Gewürz liebt, giebt man einige Nelken und in Stücke gebrochenen Canehl dazu.

708. Kleine Essiggurken einzumachen.

100 Stück kleine Gurken.
¾ K. Essig.
½ ℔ Chalotten.
¼ Loth. w. Pfeffer.
Etwas Muskatenblüthen.
6 frische Lorbeerblätter.

Nachdem die kleinen frisch gepflückten Gurken nebst den geschälten Chalotten gewaschen, getrocknet und mit ziemlich vielem Salze bestreut sind, stellt man sie 24 Stunden damit zurück. Dann werden sie aus dem Salze genommen und wieder mit einem saubern Tuche getrocknet.

Der Essig wird einige Minuten mit dem hierneben genannten Gewürz gekocht, die Gurken mit den Chalotten in die noch kochend heiße Brühe geschüttet und das Ganze in Einmachegläser gegeben. Wenn die Gurken ganz kalt geworden, bedeckt man sie mit einem Beutel, welcher mit weißem Senfsamen gefüllt ist, und bindet den Topf mit einer Blase versehen, fest zu.

Der Senfsamen giebt den Gurken einen kräftigen Geschmack und schützt sie vor dem Verderben. Die Gurken müssen hinlänglich mit Essig versehen sein, so daß der Beutel mit Senf damit bedeckt ist.

709. Große Gurken einzumachen.

12—14 St. große Gurken.
¾—1¼ K. besten Essig.
½ K. Chalotten.
4 Loth Meerrettig.
12 frische Lorbeerblätter.
Etwas ganze Muskatblüthe.
½ Loth spanischen Pfeffer.
1 Bund grüne Dille.
2—4 Loth Zucker.

Die recht großen grünen oder schon etwas gelb gewordenen Gurken werden, nachdem sie geschält sind, einmal durchgeschnitten, das Innere mit einem Löffel herausgenommen und dann noch einmal durchgeschnitten. Darauf werden sie nebst den geschälten Chalotten stark mit Salz bestreut und zurückgestellt. Nach 24 Stunden giebt man zu dem Essig das hierneben genannte Gewürz und läßt es zusammen einige Minuten kochen. Dann nimmt man spanischen Pfeffer und das Bund Dille aus der Brühe und schüttet die aus dem Salz genommenen, gut abgetrockneten Gurken und Chalotten in den heißen Essig, läßt sie noch einige Minuten auf dem Feuer stehen, damit sie recht heiß werden, aber nicht kochen, und giebt sie noch heiß in die Einmachekruken. Schließlich läßt man den Essig noch einmal wieder kochen und gießt denselben kochend heiß über die Gurken.

Man legt wie bei № 708 gesagt, einen Beutel mit Senfsamen gefüllt auf die Gurken und bindet die Kruke mit einer Blase zu.

710. Englische Pickles einzumachen.

- 4—6 K. Blumenkohl.
- ½ K. junge Wurz.
- ½ K. ausgepahlte junge Erbsen.
- ½ K. noch nicht ausgewachsene 1 — 1½ Zoll lange Salatbohnen.
- 8—12 K. weißen, ganz kleinen — nur das Herz-voll — in vier Theile geschnittenen Würsing kohl.
- ½ K. ganz kleine 1 — 1½ Zoll lange Gurken.
- ½ K. kleine Chalotten.

- ½—1 Loth span. Pfeffer.
- ¼—½ Loth weißen Pfeffer
- ⅛ Loth schwarzen Pfeffer.
- ⅛ Loth Nelkenpfeffer.
- 4 Loth Meerrettig.

Man nimmt zu einer Zusammenstellung Pickles die hierneben stehenden Ingredienzien, welche man wo möglich auf einmal zu bekommen sucht, kocht jede Sorte Gemüse für sich in Salzwasser reichlich halb gar, schüttet dasselbe dann auf einen Durchschlag und gießt kaltes Wasser darüber. Die Erbsen und Salatbohnen werden in einer messingenen oder kupfernen Casserolle, damit sie hübsch grün bleiben, abgekocht, die Gurken, Chalotten und das untenstehende Gewürz werden in ein wenig Essig drei Minuten gekocht. Dann legt man den in kleine Stücke gebrochenen Blumenkohl, den in kleine Theile getheilten Würsingkohl, die einen Federkiel starken, in einen Zoll lange Stücke geschnittenen Wurzeln, das übrige Gemüse und das Gewürz schichtweise in Einmachekruken oder Gläser, gießt besten französischen ungekochten Essig darauf und deckt einen Beutel mit Senfsamen gefüllt, wie bei № 708 angegeben, über die Pickles, bindet vermittelst einer Blase die Kruken fest zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Man kann auch junge grüne Körner spanischer Kresse, in kleine Scheiben geschnittenen Sellerie, spanischen Weizen, Spargelköpfe u. s. w. dazu nehmen, jedoch hat man diese Sachen nicht immer alle bei einander.

Man kann, wenn man die Pickles schärfer liebt, auch Cayennepfeffer und mehr Gewürz wie oben angegeben, dazu geben.

711. Kräuter-Essig.

- Dragon.
- 8—12 St. Nelken.
- 4 Lorbeerblätter.
- 12—18 zerschnittene Chalotten.
- Schnittlauch.
- Weißer Pfeffer.

- Citronen-Melisse.
- Basilicum.
- Grüne Körner von spanischer Kresse.
- Pimpinelle.
- Majoran.

Man füllt eine Flasche mit weitem Halse mit abgestreiften Dragonblättern fast voll, giebt die zerschnittenen Chalotten, Schnittlauch und Gewürz dazu, gießt so viel guten Essig darauf, als die Flasche aufnehmen kann und stellt dieselbe mit einem Papier, worin mit einer Nadel kleine Löcher gemacht sind, zugebunden acht bis vierzehn Tage in die Sonne; gießt dann den Essig durch ein sauberes Tuch und füllt denselben zum Aufbewahren in kleinere Flaschen.

Man kann noch einmal Essig auf die Kräuter gießen, und nachdem derselbe wieder einige Tage in der Sonne gestanden hat, damit verfahren wie oben.

Die nebenstehend unten angeführten Kräuter können auch noch dazu genommen werden, jedoch bleibt der Dragon immer die Hauptsache.

712. Champignons in Essig einzumachen.

Bester Essig.
Muskatenblüthe.
Weißer Pfeffer.
Nelkenpfeffer.
Nelken.

Die ganz kleinen, weißen, noch geschlossenen Haide=Champignons werden nicht abgezogen, indeß gesäubert, gewaschen und dann in scharf gesalzenes, kochendes Wasser gelegt, einmal damit aufgekocht und dann auf einem Siebe oder Tuche getrocknet, mit dem hierneben genannten Gewürz in Einmachegläser gelegt und einmal aufgekochter bester Essig darüber gegossen. Sind die Champignons reichlich mit Essig bedeckt, so bindet man, wenn dieselben kalt geworden sind, die mit einer Blase versehenen Gläser fest zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Die gelbe, gewöhnliche Sorte Champignons wird auch so behandelt und eingekocht.

713. Kirschen in Blechbüchsen einzumachen.

1 ℔ saure Schatten-, Glas- od. schwarze süße Kirschen.
½ ℔ Zucker.

Eine Sorte frisch gepflückter, großer, reifer, ausgesuchter Kirschen werden von den Stielen gänzlich befreit oder man schneidet sie mit einer Scheere bis auf einen Zoll Länge ab, legt die Kirschen in Blechbüchsen dicht auf und neben einander und füllt solche damit so voll wie möglich, gießt geläuterten Zucker darüber und behandelt dieselben beim Zulöthen, Kochen und Aufbewahren wie bei № 719 ausführlich angegeben. Die Kirschen müssen nur höchstens eine halbe Stunde kochen.

Man taucht den Zucker in eine achtel Kanne kaltes Wasser und kocht denselben bei Schaumabnehmen in vier bis sechs Minuten klar.

714. Melonen in Blechbüchsen einzumachen.

6 ℔ Melonen.
4 ℔ Zucker.

Die Ananas- oder Netz-Melonen eignen sich hierzu am besten. Die Melonen werden in den Büchsen ½—¾ Stunde gekocht.

Die frisch gepflückten, kaum reifen, geschälten und von den Kernen befreiten Melonen werden in drei bis vier Zoll lange und zwei Zoll breite Stücke geschnitten, mit geläutertem Zucker vermischt, so dicht wie möglich in viereckige Blechbüchsen gelegt, dieselben möglichst voll gefüllt und ferner beim Zulöthen, Kochen und Aufbewahren behandelt, wie bei № 719 genau angegeben.

715. Zwetschen in Blechbüchsen einzumachen.

1 ℔ Zwetschen.
¾ ℔ Zucker.

Läutert man den Zucker nicht, so ist Raffinade besser als Melis zum Einmachen.

Ausgesuchte, frisch gepflückte, reife, noch etwas harte Zwetschen werden wie die Kirschen № 713 eingemacht. Man kann auch statt des geläuterten Zuckers gröblich gestoßenen Zucker zwischen die Zwetschen streuen und verfährt mit dem Zulöthen, Kochen und Aufbewahren wie bei № 719 angegeben. Die Zwetschen werden in den Büchsen nicht länger als eine halbe Stunde gekocht.

716. Reineclauden in Blechbüchsen einzumachen.

1 ℔ Reineclauden.
½—¾ ℔ Zucker.

Die Reineclauden werden wie die Zwetschen № 715 eingemacht.

717. Pfirsichen in Blechbüchsen einzumachen.

1 ℔ nicht zu reife, von der Schale und den Steinen befreite Pfirsichen.
¾ ℔ Zucker.

Die Pfirsichen werden wie die Kirschen № 713 in die Büchsen gelegt und ferner damit verfahren wie bei № 719 angegeben. Die Pfirsichen werden nur höchstens eine halbe Stunde gekocht.

718. Aprikosen in Blechbüchsen einzumachen.

1 ℔ nicht zu reife, noch etwas harte Aprikosen.
¾ ℔ Zucker.

Die Aprikosen werden von der Schale und den Steinen befreit und wie die Pfirsichen № 717 eingemacht und behandelt.

Man kann fast alle Sorten feines Obst auf die hier oben oft genannte Weise in Büchsen einkochen.

Junges rohes Gemüse luftleer in Büchsen einzumachen.

719. Anleitung zum Einmachen in Blechbüchsen.

Es ist seit längerer Zeit bekannt, daß die jungen Gemüse, wenn sie beim Einmachen richtig behandelt, in Blechbüchsen hermetisch verschlossen, eingemacht sind, dem frischen Gemüse an Geschmack fast gleich kommen. Man sorge für gut und fest gearbeitete Blechbüchsen von verschiedener Größe, welche mit einer kleinen, kaum einer Nadelspitze großen Oeffnung in der Mitte des Deckels versehen sind, damit während des Zulöthens die Luft, welche sich im Innern entwickelt, aus dieser entschwinden kann. Sind die Büchsen, die man von verschiedener Größe nimmt, je nachdem die Personenzahl ist, wofür das Eingemachte gebraucht wird, mit Gemüse oder Obst ziemlich gefüllt, und ist der Deckel von einem geschickten Klempner gut umher zugelöthet, dann erst wird die kleine Oeffnung im Deckel auch verschlossen. Die Blechbüchsen werden dann in einen Kessel mit kochendem Wasser gestellt, so daß dieselben mit Wasser bedeckt sind. Zeigen sich auf der Oberfläche des Wassers gleich, oder nachdem die Büchsen einige Augenblicke im Wasser gekocht haben, ein oder mehrere Bläschen, so ist dies ein Beweis, daß die Büchsen auf der Stelle, wo sich die Bläschen zeigen, nicht dicht gelöthet sind. Die Büchsen werden so lange nachgesehen und nachgelöthet, bis kein Bläschen mehr auf dem Wasser zum Vorschein kommt. Sollte bei aller Vorsicht im Löthen dennoch ein Versehen vorgefallen sein und die Büchsen während des Kochens einen runden nach außen hin gezogenen Boden erhalten haben, so müssen dieselben wieder geöffnet, neu gelöthet und noch ½ Stunde gekocht werden; sind die Böden glatt geblieben, oder haben sie sich nach innen gezogen, so ist kein Fehler beim Löthen vorgefallen und man kann mit Sicherheit auf vorzügliches Gemüse rechnen. Ist das Gemüse gekocht, so läßt man die Büchsen so lange in dem heißen Wasser stehen, bis dasselbe kalt geworden ist. Dann trocknet man die Büchsen ab und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Orte auf. Es ist dem Gemüse nachtheilig, wenn die Büchsen bewegt oder von einem zum andern Orte geschafft werden. Beim Gebrauch kann man die verschlossenen Büchsen mit dem Gemüse eine halbe Stunde kochen lassen. Dann öffnet man dieselben durch Zerschlagung des Deckels, weil das Auflöthen leicht dem Geschmacke des Gemüses nachtheilig werden kann, und giebt das warme Gemüse in die schon zubereitete heiße Sauce, oder man öffnet die Büchsen, wie vorhin bemerkt, und giebt das Gemüse einen Augenblick in kochendes Wasser, aber ohne es weiter kochen zu lassen. Dann legt man das Gemüse auf einen Durchschlag und giebt es in die schon zubereitete heiße Sauce, läßt es aber nicht damit kochen. Ist eine Büchse mit Gemüse angebrochen, so muß dasselbe auf einmal verbraucht werden. Bisher wurde das Gemüse, als: Erbsen, Bohnen, Spargel, Blumenkohl u. s. w., ehe es in die Büchsen gegeben wurde, eine Weile mit Wasser, Butter u. s. w. gekocht, welches auch noch geschieht. Die folgenden Recepte lehren indeß nur rohes Gemüse in Büchsen einzumachen. Dasselbe hält sich vortrefflich, ist frisch von Geschmack und verursacht weniger Mühe.

720. Erbsen in Blechbüchsen einzumachen.

Nicht allzu junge, frisch gepflückte, ausgepahlte Erbsen werden trocken in zuverlässig gearbeitete Blechbüchsen geschüttet. Die

Die Erbsen müssen 2½ Stunden in den Büchsen kochen.

Büchsen müssen so voll wie möglich damit gefüllt und von einem in diesem Geschäft erfahrenen Klempner zugelöthet werden. Dann wird damit verfahren wie bei № 719 genau und ausführlich angegeben ist.

721. Vice= oder Schneidebohnen in Blechbüchsen einzumachen.

Die Schneidebohnen müssen 2½ Stunden in den Büchsen kochen.

Die großen, jungen, breiten Schwert= oder Stangenbohnen werden mit einem saubern Tuche abgerieben, von den Fäden befreit und recht lang aber nicht allzu fein geschnitten (geschnippelt). Die Blechbüchsen müssen recht voll damit gefüllt werden, daher sind dieselben fleißig zu rütteln und zu stoßen. Das weitere Verfahren siehe № 719.

722. Perl=, Spargel= auch Wachsbohnen in Blechbüchsen einzumachen.

Die Wachsbohnen müssen 3 Stunden in den Büchsen kochen.

Hierzu werden viereckige Blechbüchsen genommen. Die noch ziemlich zarten, jungen Bohnen werden von den Fäden befreit, dicht aufeinander gelegt, zwei Theelöffel voll Salz dazu gegeben und zwei Tassen voll Wasser darüber gegossen. Dann verfährt man damit, wie bei № 719 genau angegeben ist.

723. Spargel in Blechbüchsen einzumachen.

Die Spargel müssen 2 Stunden in den Büchsen kochen.
Beim Stoven behandelt man sie wie die frischen.

Man nimmt die vorzüglichsten, nicht zu langen, frisch gestochenen, großen Spargel, legt sie dicht aufeinander in dazu passend gemachte viereckige Blechbüchsen. Sind dieselben ganz damit gefüllt, so wird so viel kaltes oder kochendes Wasser darauf gegossen, bis die Spargel damit bedeckt sind. Dann wird damit nach № 719 verfahren.

Das Spargelwasser in den Büchsen muß benutzt werden, weil es sehr angenehm von Geschmack ist.

724. Blumenkohl in Blechbüchsen einzumachen.

Der Blumenkohl muß in den Büchsen anderthalb Stunden kochen.

Der frisch gepflückte Blumenkohl, welcher kaum die völlige Größe erreicht hat, hübsch weiß und dicht ist, wird zum Theil ganz und nur so viel, wie der Raum in den Büchsen es bedingt, behutsam getheilt, um jede Lücke in den Büchsen so dicht wie möglich damit ausfüllen zu können. Sind die Büchsen ganz

gefüllt, so giebt man einen Theelöffel voll Salz dazu und gießt so viel kaltes oder kochendes Wasser darauf, daß der Blumenkohl damit bedeckt ist. Nach dem Zulöthen behandelt man ihn, wie bei № 719 angegeben ist.

Anmerk. Man bereitet die Saucen, worin die verschiedenen Gemüse gestovt werden, von Butter, Mehl, Bouillon, Rahm, Zucker, Salz, Petersilie u. s. w., jede nach ihrer Art, und giebt das warme Gemüse in die heiße Sauce, läßt aber dasselbe nicht in der Sauce kochen. Siehe № 719.

Man kann alle Arten Gemüse in Büchsen einkochen; indeß eignen sich die oben angeführten am vorzüglichsten dazu.

725. Erbsen auf die vorzüglichste, wohlfeilste und bequemste Weise für den Winterbedarf in Flaschen einzumachen.

Rinds-Weide schließt sich fest um den Kork und den Hals der Flaschen; indeß kann man auch in Wasser geweichte Rinder- oder Schweinsblasen dazu nehmen.

Saubere, trockene, geschwefelte Weinflaschen werden mit noch ziemlich jungen, frisch gepflückten, ausgepahlten Erbsen bester Sorte so voll wie möglich gefüllt, ohne Kork, oder besser nur lose mit einem Kork verschlossen, damit die Flaschen beim Kochen nicht zerspringen, mit Heu umwickelt und, wie bei № 719 angegeben, zwei bis drei Stunden gekocht.

Die Erbsen fallen beim Kochen in den Flaschen zusammen; daher nimmt man eine von den Flaschen und füllt mit deren Inhalte die übrigen voll, stößt und rüttelt sie, damit recht viele Erbsen hineingehen, läßt dann die Flaschen noch eine Viertelstunde kochen und drückt im vollen Kochen den Kork fest auf die Flasche, damit keine Luft in derselben bleibt, hebt sie darauf vermittelst eines Tuches in die Höhe und schlägt den Kork mit einem hölzernen Schläger recht fest, bindet ein Stückchen gesalzene Rindsweide mit einem Zwirnsfaden über den Kork und stellt die Flaschen bis sie kalt geworden, wieder in den Kessel oder in einen Zuber, welcher mit dem heißen Wasser gefüllt ist und verfährt ferner nach der Vorschrift № 719.

726. Vicebohnen, frisch von Geschmack, für den Winterbedarf in Flaschen oder Brunnenkrügen einzumachen.

Beim Stoven verfährt man wie bei den frischen Schneidebohnen

Man nimmt gläserne Flaschen mit weitem Halse oder irdene Brunnenkrüge, füllt dieselben, nachdem sie gespült, getrocknet und geschwefelt sind, so voll wie möglich mit jungen, frisch gepflückten,

läßt dieselben aber nicht in der Brühe kochen. Bei № 719 ist das Nähere zu ersehen.

in Streifen geschnittenen (geschnippelten) großen Stangen- oder Schmalzbohnen und verfährt ferner damit, wie bei den Erbsen № 725 angegeben. Zu den Bohnen kann man indeß einen Theelöffel voll Salz geben. Der Hals wird von den Krügen geschlagen, wenn die Bohnen gebraucht werden sollen.

727. Vice- oder Schneidebohnen auf gewöhnliche Art mit Salz einzumachen.

Die recht zarten, langen, breiten, jungen frischgepflückten Stangenbohnen sind zum Einmachen am besten.

Nachdem die Fäden an beiden Seiten von den Bohnen abgezogen und dieselben in dünne Streifen geschnippelt oder geschnitten sind, bestreut man sie recht stark mit Salz und mengt sie nach einer Stunde, wenn vom Salze weich geworden, so lange bis sie schäumen. Nun giebt man sie in einen steinernen Topf oder in ein dazu bestimmtes Faß, worin man einen saubern leinenen, dazu passend gemachten Beutel hängt, drückt die Bohnen recht fest in den Beutel und streut währenddem noch immer Salz zwischen die Bohnen. Ist das Faß voll, so bindet man den Beutel zu. Der Beutel muß reichlich mit Brühe bedeckt sein. Man beschwert die Bohnen mit einem Brett und einem Steine und bewahrt sie im Keller auf. Nimmt man nach einigen Monaten zum Gebrauche aus dem Fasse, so wäscht man jedesmal Brett und Steine, woran sich gewöhnlich Schleimtheile setzen, mit kaltem Wasser sauber ab.

Durch vieles Salz erhalten sich die Bohnen frisch und werden später beim Kochen schnell mürbe. Man erhält durch dasselbe auch mehr Lake, womit die Bohnen immer reichlich bedeckt sein müssen. Der leinene Beutel muß wenigstens eine halbe Elle länger als das Faß gemacht werden.

728. Spargel- oder Brechbohnen einzumachen.

Man darf auch an diesen Bohnen das Salz nicht sparen. Sie können auch mit den Schneidebohnen in einem Fasse lagenweise eingesetzt werden.

Die s. g. Spargel-, Brech- oder Perlbohnen werden, wenn sie ihre Größe erreicht haben, indeß noch jung und die Böhnchen darin nicht zu groß sind, von den Fäden befreit, ganz (nicht durchgebrochen), stark mit Salz eingerieben und am andern Morgen, wenn sie vom Salze weich und geschmeidig geworden, wie bei № 727 gesagt, in einen Beutel in ein Faß so fest wie möglich eingedrückt und dabei immer noch mit Salz bestreut. Ist das Faß voll, so bindet man den Beutel zu, beschwert die Bohnen und bewahrt sie wie bei № 727 angegeben.

729. Bohnen zu Salat einzumachen.

Essig.
Salz.
Chalotten.
Pfeffer.
Lorbeerblätter.

Man richtet diesen Bohnensalat gewöhnlich beim Braten an.

Die besten nicht zu großen s. g. Salat= oder Perlbohnen werden sorgsam von den Fäden befreit. Man kocht sie in einem kupfernen Kessel mit einigen Handvoll Salz in Wasser nicht zu weich, schüttet sie auf ein großes Sieb oder einen Korb, übergießt sie oft mit kaltem Wasser, legt sie dann auf ein leinenes Tuch, damit sie gehörig abtrocknen; darauf werden sie in Einmachekruken mit dem hierneben genannten Gewürz gelegt. Während der Zeit hat man guten Essig einmal aufgekocht und gießt denselben kalt über die Bohnen, beschwert sie, bindet die Kruke mit einer Blase versehen zu und bewahrt sie im Keller auf. Will man diese Bohnen als Salat zubereiten, so legt man sie auf einen Durchschlag und läßt den Essig rein abtropfen, giebt einige Löffel Weißwein, Provenceöl und, wenn man es liebt, ein wenig Pfeffer dazu.

730. Sauerkohl einzumachen.

Um ein Ankerfaß mit Kohl zu füllen nimmt man 30 — 40 Kopf Kohl.
½—1 ℔ Salz.
1 Loth Saffran, mit einer Scheere sehr kurz geschnitten.

Man kann auch Weinranken od. in Scheiben geschnittene Quitten zwischen den Kohl legen, welches demselben einen angenehmen Geschmack giebt.
Wenn man es liebt, kann man auch ¼ ℔ trockenen Kümmel dazu nehmen.

Man nimmt im October oder November zarten, dichten, feinblättrigen weißen Kopfkohl, trennt die äußeren Blätter davon, schneidet jeden Kopf Kohl einmal durch, nimmt den innern Strunk und die dicksten Adern behutsam davon und schneidet oder hobelt den Kohl so lang und fein als möglich. Man mengt Salz, Safran und Kümmel zusammen, streut immer etwas zwischen den gehobelten Kohl und läßt ihn eine Stunde stehen, damit er recht weich und biegsam wird; dann wird derselbe behutsam und anhaltend gemischt, damit er saftig wird. Nun drückt man den Kohl, wie bei № 727 gesagt, fest in einem Beutel in ein Faß. Ist das Faß recht voll gedrückt, so bindet man den Beutel zu, legt ein Brett und einen Stein darauf, und stellt die überflüssige Feuchtigkeit bis weiter zurück. Darauf bringt man den Kohl zwei bis drei Wochen in den Keller zum Gähren. Ist der Gährungsproceß vorüber, dann bedarf der Kohl gewöhnlich der in einem Topfe zurückgestellten Lake. Sodann beschwert man denselben stärker als zuvor mit einem Steine. Wollte man den Kohl stärker salzen, so würde er nicht so gut in Gährung kommen, nicht so zart sein und man wäre dann auch beim Kochen mit gesalzener Fleischbrühe zu genirt.

Vom Wurstmachen,

sowie

vom Einsalzen und Räuchern verschiedener Fleischarten.

731. Leberwurst.

1 Schweinsleber.
4 ℔ Schweinefl.
2 ℔ Bauchspeck.
½-1℔ Rückenspeck
¼ K. abgeflößtes Fett oder
½ ℔ Schmalz.
8 St. Nelken.
½ Löffel schwarzen Pfeffer.
½ Löffel Thymian.
½ Löffel Majoran.

Man darf nur wenig Salz zur Leberwurst geben u. nicht mehr als 2 Finger breit leeren Raum beim Stopfen der Wurst in der Weide lassen. Es erzeugt sich sonst leicht Schimmel in dem leeren Raume. Dieses sowohl, als auch, wenn die Leberwurst zu warm im Rauche hängt kann der Gesundheit sehr nachtheilig werden. Diese Bemerkung gilt bei jeder Leberwurst und den folgenden Blutwürsten.

Die Leber von einem jungen Schweine wird in Scheiben geschnitten, in kaltem Wasser eine Viertelstunde gewässert, darauf einige Minuten in heißes Wasser gelegt, fein gehackt und durch einen Durchschlag gerieben, das im Durchschlag zurückbleibende immer wieder von Neuem gehackt und durchgerieben bis am Ende im Durchschlag nur Sehnen und Haut Zurückbleiben.

Das Fleisch vom Schulterblatt oder vom Halse wird mit dem Bauchspeck gekocht und fein gehackt. Der Rückenspeck, welcher in kleine Würfel geschnitten wird, darf jedoch nicht zu mürbe gekocht sein. Nun mengt man das fein gehackte Fleisch, die Speckwürfel, den Leberbrei und das gröblich gestoßene Gewürz zusammen, schmeckt das Ganze mit wenigem Salze ab und füllt die Masse in zwei bis drei Finger breite unten mit einem hölzernen Prickel versehene, saubere Schweinsweiden, welche bis auf zwei Finger breit vollgefüllt werden, läßt die Würste nun in gesalzenem, kochenden Wasser eine Viertel- bis eine halbe Stunde leise, so daß das Wasser sich kaum bewegt, kochen, streicht oft mit einem hölzernen Löffel leicht über die Würste, und wendet sie einigemal um. Nachdem sie aus der Brühe genommen, werden sie in Wasser getaucht oder zwei Minuten in kaltes Wasser gelegt, wodurch sie ein schönes weißes Ansehen bekommen. Die Leberwurst hält sich wohl acht Tage ohne Rauch und darf, wenn sie geräuchert wird, nur fünf bis sechs Tage in kaltem Rauch hängen. Frisch giebt man sie mit Meerrettig-Sauce № 158, mit Salzgurken oder mit Senf zum Butterbrod u. s. w.

Will man die Wurst von gekochter Leber machen, so durchsticht man letztere einigemale mit einem Messer, wässert sie eine Stunde in kaltem Wasser, kocht sie in der Fleischbrühe eine Stunde, reibt sie, wenn sie kalt ist, auf einer Reibe und vermengt sie mit den in diesem Recepte zuerst angegebenen Ingredienzien.

732. Leberwurst mit Reis.

1 Schweinsleber.
½ ℔ Reis.
1½ K. fette Fleischbrühe.
2—3 ℔ Schweine- od. Rindfleisch.
1-2 ℔ Bauchspeck.
⅛ Loth Nelkenpf.
Ein wenig schwarzen Pfeffer.
Salz.

Man giebt zu der Reiswurst Apfelmuß und gekochte Kartoffeln.

Die Leber wird wie bei № 731 unten gesagt, mit dem Fleisch und Speck gekocht, sodann der Reis in 1½ Kannen dieser fetten Fleischbrühe mit dem nöthigen Salze mürbe gekocht. Man mengt zu dem gekochten Reis die auf einer Reibe geriebene Leber und das mit dem Speck fein gehackte Fleisch nebst Gewürz, schmeckt nach dem Salze und füllt die Masse in beliebige Weiden. Die Würste werden in kochendes Wasser gegeben, zehn Minuten leise, so daß das Wasser sich kaum bewegt, gekocht, oft mit einem hölzernen Löffel ein wenig niedergedrückt, und schließlich auf Stroh gelegt, damit sie gut trocknen.

Da die Reiswürste leicht sauer werden, so verbraucht man sie noch frisch in wenigen Tagen. Dieselben werden, wenn man sie zur Tafel geben will, eine Viertelstunde in kochendes Wasser gelegt und einige Minuten in brauner Butter gebraten.

733. Blutwurst.

1 K. Schweinsblut.
¼ K. abgeflößtes Fett.
½ ℔ Schmalz.
½—1 ℔ Speck.
1 Theel. Thymian.
2 Theel. Majoranpulver.
6 St. Nelken.
Wenig schwarzen Pfeffer.
Salz.

Will man die Blutwurst frisch essen, so wird sie in Finger dicke Scheiben geschnitten, einige Minuten in Butter gebraten und zu Kartoffeln od. Kartoffelsalat gegeben.

Das frische Blut wird durch ein Haarsieb gegeben und mit dem abgeflößten Fette, dem nur halb gar gekochten, in feine Würfel geschnittenen Speck nebst Gewürz und Salz zusammen gemengt. Hierauf wird die Masse in saubere, krause oder schlichte ziemlich weite Schweinsweiden, welche unten mit einem Prickel versehen sind, bis auf zwei Finger breit voll gefüllt, sodann die Würste in kochendes Wasser gegeben, und nach ihrer Größe anderthalb bis drittehalb Stunden leise gekocht, so daß das Wasser sich kaum bewegt aber auch nicht aus dem Kochen kommt. Dabei werden die Würste oft umgewandt, mit einem hölzernen Löffel gestrichen und ein wenig niedergedrückt. Haben sie zehn Minuten gekocht, so sticht man mit einer Nadel einigemal hinein, welches das Platzen verhindert. Wenn dieselben gar sind, legt man sie auf Stroh und hängt sie dann noch vier bis acht Tage in kalten Rauch.

Man kann auch zwei Loth Mehl oder vier Loth gekochte, geriebene Schweinsleber zu der Blutwurst nehmen.

734. Rothwurst.

Zwei Pfund von dem gekochten, gestreiften Speck wird mit der weichgekochten Schweinsschwarte sehr fein gehackt. Die ge-

4 K. Schweinsblut.
1 K. vom Wurstkessel klar abgeflößtes Fett oder.
1—2 ℔ Schweineschmalz.
4 ℔ gestreifter Speck.
1 gesalz. Ochsenzunge.
Einige Schweinszungen.
½ ℔ Schweinsschwarte.
1 ℔ Schweinsleber.
¼ Loth Thymian.
½ Loth Majoran.
⅛ Loth Nelken.
¼ Loth schwarzer Pfeffer.
Salz.

wässerte, gekochte kalt gewordene Leber wird auf einer Reibe gerieben, die gekochten, gesalzenen Ochsen- und Schweinszungen werden mit dem noch übrigen gestreiften Speck in einen halben Zoll große Würfel oder Streifen geschnitten. Dann giebt man das frische Schweinsblut durch ein Sieb, das fein gestoßene Gewürz nebst Fett und Schmalz dazu, mengt alles gut durcheinander, schmeckt das Ganze mit Salz ab und füllt es in drei bis vier Zoll weite Schweins- oder Ochsenweide und behandelt die Rothwurst beim Kochen und Räuchern wie die Blutwurst No 733. Die Rothwurst muß, wenn man sie bis zum Sommer aufbewahren will, etwas länger wie die Blutwurst geräuchert werden; dann wickelt man sie in Makulaturpapier und bewahrt sie an einem kühlen trockenen Orte auf. Die Rothwurst wird zu Gemüse und Butterbrod gegeben.

Die mürbe gekochte, sehr fein gehackte Speckschwarte dient als Bindungsmittel in der Wurst. Es darf nicht zu viel Leber genommen werden, weil die Wurst trocken davon wird. Viel Fleisch und Fett giebt derselben einen angenehmen Geschmack. Majoran ist ein Hauptgewürz und darf nicht fehlen.

735. Beutelwurst oder Blutballen.

1—1½ ℔ Rockenmehl.
1 K. Schweinsblut.
½ K. fette Fleischbrühe.
1 ℔ Speck.
Schweinschwarte.
Thymianpulver.
Schwarz. Pfeffer.
Nelkenpfeffer.
Salz.

Zu dem gewöhnlichen Rockenmehl rührt man durch einen Durchschlag das frische Schweineblut, die recht fette Fleischbrühe, die mürbe gekochten und fein gehackten Schwarten (wenn solche vorhanden sind) den in Würfel geschnittenen Speck, so wie Gewürz und Salz nach Geschmack, läßt die Masse eine Stunde stehen, damit sich das Mehl gehörig ausdehnt, füllt sie in kleine, dazu angefertigte, vier Zoll weite und zehn Zoll lange leinene Beutel bis auf zwei Finger breit voll, bindet oder näht dieselben gut zu, giebt sie in gesalzenes, kochendes Wasser und kocht sie anderthalb Stunden und etwas stärker wie die Blutwurst. Frisch schmecken die Blutballen am besten, sie werden auf der Roste erwärmt und mit Butter bestrichen oder in der Pfanne einige Minuten in brauner Butter gebraten.

Die Beutel werden, wenn die Blutballen gebraucht werden sollen, von denselben getrennt, sauber gewaschen und zum fernern Gebrauch aufbewahrt.

Man kann auch die Greven von ausgebratenem Schweinefett zu den Blutballen geben.

736. Sommer-Mettwurst.

8 ℔ mageres Schweinefleisch.
3½ ℔ Speck.
12 Loth Salz.
½—1 Loth gröblich gestoßenen weißen oder schwarz. Pfeffer.

Die Sommerwürste werden in die schlichten, weitesten Fettweiden gefüllt; der Enddarm ist am besten hierzu. Man kann zur Zeit deren mehrere beim Schlachter erhalten und gut gesalzen bis zum Gebrauch aufbewahren.
Die Würste müssen für einen kleinen Haushalt nur kurz genommen werden; denn sobald die Wurst angeschnitten ist, verliert sie in kurzer Zeit die schöne Farbe.

Das beste, zarte, magere Schweinefleisch von einem jungen Schweine wird von den Häuten und Sehnen befreit, so fein wie möglich, fast wie Muß, gehackt; der frische Speck in Würfel geschnitten und dann gleichfalls so fein gehackt. Beide Theile mit dem Salz und Pfeffer, insofern man Letzteren zu den Würsten liebt, zu dem hierunten bemerkten Wasser gegeben und Alles gut mit einander durchgeknetet, so daß sich Fleisch und Fett gehörig zusammen verbinden. Nun stopft man diesen Fleischteig in weite Schweinsweiden, taucht während des Stopfens die Hände oft in warmes Wasser, damit der Teig sich in der Weide recht dicht zusammengiebt, gießt dann einigemal heißes Wasser über die Würste, drückt mit einem saubern Tuche die Wurst behutsam nach und sticht mehrmals mit einer Nadel in die Weide, damit keine Luft in der Wurst bleibt. Sind die Würste nun dicht gestopft, oben mit einer Prickel und einem starken Bindfaden zum Aufhängen versehen, so werden sie vier Wochen in sehr mäßigem Holzrauch geräuchert.

Zu jedem Pfund Fleisch wird ein halber Eßlöffel voll kaltes Brunnenwasser gerechnet. Liebt man den Geschmack von Knoblauch, so legt man einige geschnittene Zehen desselben in das Wasser und giebt dies nach einer halben Stunde durch ein feines Haarsieb zu dem Wurstteig. Ist Fleischsaft vorhanden, so ist derselbe besser als Wasser zu den Würsten. Die dicksten Sommerwürste halten sich am saftigsten. Wenn dieselben aus dem Rauche genommen sind, umwickelt man sie mit grauem Löschpapier oder nähet sie in Leinwand und hängt sie an einem kühlen, luftigen, trockenen Orte auf.

Man kann auch den vierten Theil zartes, mageres Rindfleisch vom Mürbebraten zu diesen Würsten geben.

737. Gewöhnliche Mettwurst zum Kochen.

4 ℔ Schweinefl.
4 ℔ Speck
oder
reichlich so viel fettes als mageres Schweinefleisch.

Das Fleisch wird von allen Sehnen und Häuten befreit, mit dem Speck in ganz feine Würfel geschnitten und nur einigemal mit einem Hackmesser durchgehackt, mit Salz und Pfeffer zusammen gemengt und in Daumen dicke Weide gefüllt, dann runde Würste davon gebunden, welche sechs bis acht Tage in

¼ Loth schwarzen Pfeffer.
6—8 Loth Salz.

Bestimmt man die Wurst zum Braten, so nimmt man etwas weniger Salz dazu.

mäßigen Rauch gehangen werden; man wickelt diese Würste demnächst in Löschpapier, damit sie nicht zu trocken werden.

Will man die frisch gestopften Würste lange frisch erhalten, so legt man sie ungebunden in einen irdenen Topf schneckenförmig sehr dicht auf und neben einander, gießt geschmolzenes, abgekühltes Schweineschmalz darauf, womit sie ganz bedeckt sein müssen, und bindet den Topf zu. Die Würste halten sich, so verschlossen, drei bis vier Monate frisch.

Nimmt man zum Braten oder Kochen von den Würsten aus dem Schmalz, so muß man die Lücken sofort wieder mit geschmolzenem Schmalz füllen.

738. Knackwurst.

6 ℔ mehr fettes als mageres Schweinefleisch.
⅛ ℔ Schmalz.
Nelkenpfeffer.
Schwarz. Pfeffer.
Salz.

Die Knackwürste müssen sehr fett sein und werden kalt gegessen.

Man nimmt das Fleisch vom Schulterblatte nebst Bauchspeck. Dasselbe wird nicht zu mürbe gekocht, fein gehackt und mit dem Schmalz, Gewürz und Salz zusammen gemengt, in Daumen dicke Weiden gefüllt, runde Würste davon gebunden und zehn Minuten gelinde, so daß das Wasser sich kaum bewegt, gekocht; aus der Brühe genommen, legt man die Würste einige Minuten in kaltes Wasser und dann zum Trockenen auf Stroh. Demnächst bewahrt man sie an einem kühlen trockenen Orte auf.

739. Grütz- oder Hackwurst.

1 ℔ Gerstengrütze oder feine Perlgraupen.
4 ℔ Rind- oder Schweinefleisch.
1 Löffel Nelkenpfeffer.
1 Löffel schwarzen Pfeffer.
1 ℔ Speck oder Rinder-Nierenfett.
Salz.

Man verbraucht diese Würste gewöhnlich frisch, kann sie indeß auch 1—2 Tage räuchern.

Die feine Gerstengrütze wird eine bis zwei Stunden in Wasser mürbe und ziemlich trocken gekocht, das gekochte Fleisch aus der Bouillon genommen und mit dem gekochten Speck fein gehackt, nebst dem Gewürz und dem gehörigen Salze zu der Grütze gemengt, auch wenn es nöthig noch etwas abgeflößtes Fett dazu gegeben, in Daumen dicke Weiden gefüllt, runde Würste davon gebunden, in kochendes Wasser gegeben und sechs Minuten sehr leise gekocht, dann auf Stroh zum Kaltwerden gelegt.

Man kann statt Gerstengrütze, Hafergrütze, Buchweizengrütze, Reis, auch in Butter gedünstetes Weisbrod nehmen, die Gerstengrütze ist aber allen vorzuziehen. Statt des Specks kann Rindernierenfett oder klares abgeflößtes Suppenfett genommen werden. Diese Würste gewinnen sehr an Geschmack, wenn sie recht fett sind.

Wenn die Würste gebraucht werden sollen, legt man sie eine Viertelstunde in kochendes Wasser, brät sie darauf einige Minuten in brauner Butter und giebt sie zu Apfelmuß oder Kartoffeln.

740. Gehirn- oder Bregenwurst.

1—2 Schweinsgehirne.
2—3 ℔ Fleisch.
3 Zwiebeln.
Schwarz. Pfeffer.
Salz.

Das gewässerte, von allen Häuten befreite, gehackte Gehirn, das mehr fette als magere, fein gehackte Schweinefleisch, die sehr fein geschnittenen Zwiebeln, Gewürz und Salz, werden zusammen gemengt und in Daumen dicke saubere Weiden gefüllt. Man bindet runde Würstchen davon und hängt sie einige Tage in Rauch. Auch kann man zu dieser Wurst eine viertel Kanne trockene Hafergrütze geben.

Mit Hafergrüße eignen sich diese Würste zu braunem Kohl, auch zu Vicebohnen, Erbsensuppe u. s. w.

741. Auf andere Art mit Weißbrod.

½ ℔ Weißbrod.
4 Loth Butter.
Muskatennuß.

Man schwitzt die Zwiebeln und ein halbes Pfund Weißbrod in Butter nebst einem Paar Löffel Wasser, giebt das obengenannte Gehirn, Fleisch, Muskatennuß und Salz dazu und brät die Daumen dicken Würste in brauner Butter nebst etwas Braten-Jus in einer halben Stunde hellbraun.

Zu den Gehirnwürsten, wozu Hafergrütze und Brod genommen wird, darf man die Weiden nicht ganz voll füllen, sonst platzen sie beim Kochen.

Die Würste, welche gebraten und zum Gemüse gegeben werden, schmecken sehr gut, wenn viel Gehirn dazu kommt; man kann deshalb Kalbs- und Ochsengehirn mit dazu verwenden.

742. Grützpinkel.

1½—2 ℔. Hafergrütze.
4 ℔ Rindernierenfett.
2—3 ℔ Zwiebeln.
Salz.
Schwarz. Pfeffer.

Die grobe, trockene Hafergrütze, das in Würfel geschnittene beste, frische Rindernierenfett, die gehackten Zwiebeln, 1—2 Hand voll Salz und gröblich gestoßener schwarzer Pfeffer werden zusammen gemengt und drei bis vier Finger weite Weiden von beliebiger Länge bis auf zwei Drittel vollgefüllt, oben und unten mit einem hölzernen Prickel versehen und sofort einige Tage in Rauch gehangen. Beim Kochen öffnet man an einem Ende die Pinkel und gießt eine halbe Tasse Wasser hinein, macht mit dem

Prickel die Wurst wieder dicht und kocht sie einige Stunden gelinde in einem nur halb zugedeckten Topfe, damit sie nicht platzt.

Die Pinkeln halten sich, nachdem sie geräuchert sind, einige Monate, und werden in braunem Kohl, Erbsensuppe und Vicebohnensuppe gekocht.

743. Rindfleisch-Wurst.

12 ℔ fettes Rindfleisch.
2—3 ℔ Speck.
6—8 Loth Salz.
½ Loth schwarzen Pfeffer.
⅛ Loth Nelkenpfeffer.

Die zartesten Fetttheile und das beste Fleisch von einem fetten Ochsen werden von Haut und Sehnen befreit und fein gehackt, nebst dem in sehr feine Würfel geschnittenen Speck, Gewürz und Salz zusammen gemengt, in gewöhnliche Weiden gefüllt und runde Würste davon gebunden. Die Würste werden frisch gekocht, oder man legt sie dicht aufeinander in einen steinernen Topf, beschwert sie mit Brett und Stein und giebt die Brühe, wie bei № 265 gesagt, darüber.

Man kann das Rindfleisch auch in sehr feine Würfel schneiden und nur wenig durchhacken, wodurch sich die Würste saftiger erhalten.

744. Sülze von Schweinefleisch.

½ Schweinskopf.
2 Kniestücke.
1 Schnauze.
1 Ohr.
1 gesalz. Ochsenzunge.
½-1 ℔ Schweinsschwarten.
3 Zwiebeln.
⅛ Loth Nelkenpfeffer.
⅛ Loth schwarzen Pfeffer.
Einige Nelken.

Die Schweinsschwarte sehr fein gehackt, ist ein Bindungsmittel und darf nicht fehlen.

Die gesalzene Ochsenzunge, die Schweinsschwarten und das hierneben genannte Fleisch werden mit dem gehörigen Salze mürbe gekocht, die Schwarten nebst etwas Speck vom Kopfe sehr fein gehackt, das übrige Fleisch in Finger breite Würfel oder Streifen geschnitten, Alles mit gröblich gestoßenem Gewürz und fein geschnittenen Zwiebeln zusammen gemengt und in die weitesten Enddarmen oder in Magen von Ochsen oder Schweinen gefüllt, gut zugebunden und eine Viertelstunde in der Brühe leise gekocht, etwas abgekühlt, sodann zwischen zwei Brettern gepreßt. Am andern Morgen wird die Sülze in einen steinernen Topf gelegt, mit Brett und Stein beschwert und die Marinade, wie bei № 171 angegeben, darüber gegossen und der Topf zugebunden.

Man giebt die Sülze zu weißen Bohnen, Linsen, Sauerkraut und Kartoffelsalat, für sich mit der Sauce № 156 oder mit Essig.

Da das Schweinefleisch gewöhnlich sehr fett ist, so wird dieses durch die Ochsenzunge gemildert; die Sülze kann indeß auch ohne Ochsenzunge gemacht werden.

745. Pfannhast.

½ ℔ Buchweizenmehl.
Ungefähr ½ K. Fleischbrühe oder Wasser.
3 ℔ Rind- oder Schweinefl.
½ ℔ Bauchspeck.
¼ K. abgeflößtes Fett.
Wenig Nelken.
Schwarz. Pfeffer.

Der Pfannhast ist ein Elberfelder Gericht u. wird dort gewöhnlich aus ökonomischen Rücksichten am Sonnabend gegeben.

Das Buchweizenmehl wird mit Fleischbrühe oder Wasser zu einem consistenten Brei gekocht, das fein gehackte Fleisch, das abgeflößte Fett, Gewürz und das nöthige Salz dazu gegeben, darauf acht bis zehn Minuten unter fortwährendem Rühren so lange gekocht, bis es sich vom Topfe löſ't, worauf man die Masse in irdene Kummen füllt und kalt stellt. Man schneidet Finger dicke Scheiben davon und brät sie einige Minuten in einer Pfanne in Butter oder Schmalz. Der Pfannhast, recht steif gekocht, hält sich mehrere Wochen. Man kann denselben auch aus der Kumme nehmen, in ein leinenes Tuch binden oder nähen, einige Tage in Rauch hängen und demnächst an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahren.

Man kann zu dem Pfannhast übrig gebliebenes Suppenfleisch benutzen und will man ökonomisch sein, so kann man auch weniger Speck und Suppenfett als vorgeschrieben ist, dazu nehmen.

746. Kleine Fischwürste.

2 ℔ Fischfleisch.
½ ℔ frischen Speck.
¼ ℔ Butter.
2 Citronensauer.
4 Chalotten.
6 Eigelb.
¼ K. Bouillon.
2 Loth Mehl.

Man kann zu diesen Würsten auch ein Schweins-, Kalbs- oder Ochsengehirn, nachdem es gewässert, von der Haut befreit und fein gehackt ist, geben.

Gekochtes oder gebratenes Fleisch von beliebigen Fischen, nicht zu mürbe gekochter Speck werden zusammen recht fein gehackt, die fein geschnittenen Zwiebeln oder Chalotten werden in Butter geschwitzt, das Mehl dazu gegeben und dies mit der Bouillon einige Minuten gekocht und mit dem Eigelb abgerührt, das fein gehackte Fleisch nebst Gewürz und Citronensauer dazu gemischt, nach dem Salze geschmeckt und dann in saubere, dünne Schweins- oder Schaafsdärme gefüllt. Man verfährt damit wie bei № 231 angegeben, legt diese Wurstkette noch warm aus der Bouillon in braun gemachte Butter nebst etwas Jus, streut geriebenes Brod darüber, läßt sie sechs Minuten gelinde braten und schneidet beim Anrichten die Gliederkette durch, so daß sie in Finger lange Würstchen zerfallen.

747. Kleine Fischwürste auf andere Art.

2 ℔ Fischfleisch.
¼ ℔ Semmel.
¼ ℔ Butter.
¼ ℔ frischen Speck, Ochsenmark

Das rohe, von den Gräten gelöſ'te Fleisch von beliebigen Fischen wird nebst dem frischen Speck, Ochsenmark oder Nierenfett fein gehackt, dann wird von drei Eiern ein Rührei, wie bei № 339 angegeben, gemacht. Die übrige Butter wird mit den

oder Rindernierenfett.
2 Loth Sardellenbutter.
6 Eier.
Muskaten.

Man kann auch einige Loth Parmesankäse dazu geben.

drei Eigelb zu Sahne gerührt und nebst den in Milch eingeweichten und schnell wieder ausgedrückten Semmeln zu dem gehackten Fleisch gegeben und Alles gehörig zusammen gemengt. Nun werden einen Fingerdicke und zwei Zoll lange Würste auf einem Backbrette geformt, mit geschlagenem Ei bestrichen und in geriebener Semmel gewälzt, noch einmal mit Ei bestrichen und mit geriebener Semmel bestreut und in einer Pfanne mit hellbraun gemachter Butter von allen Seiten in wenigen Minuten hellbraun gebraten. Man kann die Masse auch in dünne Schweinsweiden füllen und sie in wenigen Minuten in hellbrauner Butter braten. Man giebt eingemachte Chalotten oder Essiggurken dabei herum.

748. Eine gepöckelte Kalbskeule.

1 Kalbskeule.
1 ℔ Salz.
¼ Loth Salpeter.
2 Lth. Sandzucker.

Man reibt eine fette Kalbskeule mit den nebenstehenden Ingredienzien ein, stellt sie in ein steinernes Gefäß kühl und wendet sie täglich einmal um. Nach acht oder zehn Tagen, wenn man sie gebrauchen will, wird sie mit kochendem Wasser zu Feuer gestellt, damit sie an Saftigkeit nicht verliert, und anderthalb bis zwei Stunden gelinde, nicht zu mürbe gekocht, dann aus der Brühe genommen, auf einer Schüssel in den Keller gestellt und wenn sie kalt ist, in ziemlich feine Scheiben geschnitten, mit grünem Laub garnirt und als Beilage zum Gemüse oder neben Butterbrod gegeben.

749. Geräucherte Gänsebrust.

2 Gänsebrüste.
4 Loth Salz.
½ Theelöffel Salpeter.

Nachdem die Gänse 24 Stunden vorher geschlachtet, werden die Brüste behutsam davon gelös't, mit dem hierneben Genannten eingerieben und in mäßigem, luftigem, kühlem Holzrauch acht bis vierzehn Tagen geräuchert.

Die Gänsebrust wird in feine Scheiben geschnitten zu Gemüse und Butterbrod gegeben.

750. Einsalzen und Räuchern des Schweinefleisches.

2 Schinken.
2 Seiten Speck.
2 halbe Schweinsköpfe.
Schulterblätter.

Man mengt Salz und Salpeter zusammen, reibt die Schinken allenthalben so stark wie möglich damit ein, streut auf den Boden eines dazu bestimmten Fasses wenig Salz und legt die Schinken dicht neben einander darauf, füllt die Lücken mit den

Rückenstücke. Rippen u. s. w. 10—12 ℔ Salz. 2 Loth Salpeter.

Die Beine, Ohren, Schnauze u. s. w. werden mit der zurückgebliebenen Salzbrühe in einem steinernen Topfe bis zum Gebrauche aufbewahrt.

klein geschlagenen Stücken Fleisch aus, so daß der Boden dicht damit bedeckt ist, und streut Salz darüber, legt nun den gut mit Salz eingeriebenen Speck darauf und streut noch das zurückgebliebene Salz darüber. Wenn das Salz etwa schmilzt, so begießt man mit der Salzbrühe oft den Speck. Nach acht bis zwölf Tagen werden die Schinken und der Speck in einem luftigen Holzrauche sechs bis acht Wochen, je nach dem der Rauch stark oder schwach ist, geräuchert.

Will man Luftspeck machen, so nimmt man einen Theil von dem gesalzenen Speck, legt ihn auf einen schräg gestellten Tisch, trocknet ihn mit einem saubern Tuche ab, beschwert ihn mit Brett und Steinen, damit er trocken und dicht wird, und hängt ihn noch 24 Stunden an einen luftigen kühlen Ort.

Man kann die Schulterblätter, Rückenstücke, halbe Köpfe u. s. w. einige Tage früher als den Speck und die Schinken in den Rauch hängen, damit sie nicht zu salz werden; auch müssen sie nicht zu lange im Rauche hängen.

751. Rindfleisch zu salzen und zu räuchern.

50 ℔ Rindfleisch. 3 ℔ Salz. 1 Loth Salpeter.

Man verfährt mit dem Einsalzen wie bei dem vorstehenden Schweinefleisch. Hat das Rindfleisch sechs Tage im Salze gelegen, so hängt man dasselbe in mäßigen, luftigen Holzrauch und läßt es drei bis vier Wochen räuchern.

752. Nagelholz.

Das Nagelholz wird in feine Scheiben mehr geschabt als geschnitten u. zum Butterbrod gegeben.

Das Nagelholz, welches aus der Binnenlende gelöſ't wird, ist ein langer, heller Streifen-Fleisch mit einer Haut umgeben, welche nicht verletzt werden muß. Dieses wird wie vorstehendes Rindfleisch gesalzen, geräuchert und roh gegessen.

753. Rauchfleisch auf Hamburger Art.

50 ℔ Rindfleisch. 3 ℔ Salz. 1 Loth Salpeter.

Zum Räuchern nimmt man am besten die Nachbrust, das dicke Bratrippenstück

Man nimmt die besten Stücke Fleisch von einem fetten Ochsen, 12, 18—24 Pfund schwer, giebt sie in brausend kochendes Wasser und läßt sie einigemal stark aufkochen. Während der Zeit hat man in einer Pfanne Salz und Salpeter recht heiß gemacht, giebt dieses über das mit einem saubern Tuche abgetrocknete heiße Fleisch und reibt dasselbe so stark und lange mit

und Mürbebratenstück.

dem heißen Salze, bis es nichts mehr annimmt, dann bestreut man es mit Weizenkleie und läßt es, wie bei No. 751 gesagt, drei bis vier Wochen im Holzrauche räuchern.

Die Kleie erhält das Fleisch beim Räuchern weiß und sauber.

754. Pöckelfleisch.

50 ℔ Fleisch.
4 ℔ Salz.
¼ ℔ Sandzucker.
1 Loth Salpeter.
3 K. Wasser.

Die Fleischstücke werden mit einem Pfund Salz eingerieben und dicht auf einander in einen steinernen Topf oder in ein Faß gelegt. Das übrige Salz, der Salpeter und der Zucker werden mit dem Wasser eine Stunde klar gekocht und der Schaum fleißig abgenommen. Diese Pöckel wird kalt über das Fleisch gegossen, so daß dasselbe reichlich damit bedeckt ist, dann wird das Fleisch mit Brett und Stein beschwert und in den Keller bis zum Gebrauch gestellt. Es braucht beim Kochen nicht abgewaschen zu werden, man giebt dasselbe in kochendes Wasser und läßt es drei bis viertehalb Stunden gelinde kochen.

755. Rindfleischrollen (Rulken).

8 ℔ Rindfleisch.
1 ℔ Reis.
10 Loth Salz.
¼ Loth Nelkenpfeffer.
⅛ Loth schwarzen Pfeffer.

Die Rulken halten sich, mit Brühe gehörig bedeckt, 4—6 Wochen. Beim Gebrauch schneidet man dieselben in Finger dicke Scheiben, brät sie in einer Pfanne in Butter an einer Seite hellbraun, kehrt sie um und legt auf die gebratene Seite einen Finger dicke Scheiben säuerlicher Aepfel, streut gehörig Zucker über die Aepfel und läßt

Bauchfleisch oder sonstiges fettes Fleisch von einem Ochsen wird so viel als möglich von den Häuten befreit, in einen Zoll breite und zwei Zoll lange Stücke geschnitten, der blanchirte Reis wird mit fünfviertel bis anderthalb Kannen kochendem Wasser zu Feuer gestellt und in einer Viertelstunde rasch nur halb gar gekocht, das Fleisch nebst Gewürz und Salz zu dem Reis gemengt und damit die unten bezeichneten Beutel dreiviertel voll gefüllt, gut zugenäht und in kochendem, etwas gesalzenem Wasser drei bis viertehalb Stunden in einem halb zugedeckten Topfe ohne Aufhören gelinde gekocht. Wenn die Rulken gar und etwas abgekühlt sind, preßt man dieselben zwischen zwei Brettern. Am andern Morgen nimmt man das Gewicht davon und legt sie in einen steinernen Topf so dicht wie möglich zusammen, beschwert sie mit Brett und Stein und gießt die hier unten bemerkte Pöckel darüber.

Zur Pöckel nimmt man saure Milchwatke (Molken), kocht dieselbe eine Stunde mit einer kleinen Hand voll Salz. In dem Augenblicke, wo sie vom Feuer genommen wird, giebt man eine Tasse Essig dazu, gießt die Brühe am andern Morgen klar ab über die Rulken und bindet den Topf zu.

die Rulken zugedeckt so lange braten bis die Aepfel mürbe sind und befördert sie dann zur Tafel.

Man schneidet von einem recht sauber gemachten Ochsenmagen (Panze) acht bis zehn Zoll große Stücke und näht Beutel zu den Rulken davon. Die Naht muß recht dicht mit starkem Zwirn genäht werden. Man kann statt der Panze auch dicke Enddärme vom Ochsen nehmen. Der Topf oder Kessel darf beim Kochen der Rulken nur halb zugedeckt sein; die Beutel dürfen nicht zu voll gestopft werden. Beides bewirkt das Platzen der Rulken.

756. Gänseweiß oder Gans in Gelée.

Gänsefleisch.
½ K. Weißwein.
3 Kalbsfüße od.
3 Loth Gelatine.
2—3 Citronensauer.
Essig nach Geschmack.
2 Lorbeerblätter.
10 Chalotten.
Etwas w. Pfeffer.
Nelken.
Salz.

Will man hierzu nicht die ganze nach ihren Muskeln getheilte Gans verwenden, so zerlegt man das, was genommen werden soll, in Stücke, giebt dieselben nebst den sauber gewaschenen Kalbsfüßen, mit ein wenig Salz, Essig und so viel Wasser, so daß das Ganze bedeckt ist, in eine verzinnte Casserolle, nimmt beim Kochen den Schaum gehörig ab, giebt dann das hierneben stehende Gewürz nebst Wein dazu und nimmt das Fleisch, wenn es mürbe gekocht ist, aus der Brühe, trennt die hervorstehenden und überflüssigen Knochen davon, so daß das Fleisch aus zierlichen Stücken besteht, gießt die Brühe, nachdem die Kalbsfüße weggeworfen, durch ein Haarsieb, schmeckt sie noch mit Citronensauer, Salz und einem Stückchen Zucker ab; dann klärt man die Gelée mit Eiweiß, wie bei № 285 angegeben, gießt sie über die Stücke Fleisch in die Gelée-Form, stellt sie kalt und stürzt sie beim Anrichten auf eine Schüssel.

Will man das Gänseweiß einige Wochen aufbewahren und zu verschiedenen Malen gebrauchen, so giebt man dasselbe in kleine steinerne Kruken, gießt Rindertalg darüber und bindet die Kruken mit einer Blase zu.

757. Gänseschwarz.

Gänsekopf.
Flügel.
Rücken.
Sauber gebrühte Beine.
Magen.
Herz.
Leber.
Gänseblut.
¼ ℔ Honigkuchen.
4 Zwiebeln.

Das hierneben genannte, in beliebige Stücke geschnittene Gänsefleisch wird mit Wasser und Essig reichlich bedeckt, geschäumt und mit dem genannten Gewürz mürbe gekocht. Nachdem das Fleisch aus der Brühe genommen, gießt man dieselbe durch ein Haarsieb, läßt den geriebenen Honigkuchen einige Minuten in der Brühe kochen, rührt behutsam das beim Schlachten mit Essig vermischte Blut durch einen Durchschlag nach und nach dazu, schmeckt nach Sauer und Salz und läßt das Ganze bei fleißigem

2 Zehen Knoblauch.
2 Lorbeerblätter.
12 K. Nelkenpfeff.
12 K. schw. Pfeffer.
Salz.

Rühren einigemale aufkochen, giebt das Fleisch wieder in die Sauce und reicht gekochte Kartoffeln oder Kartoffel-Klöße dabei herum.

Will man das Gänseschwarz einige Zeit aufbewahren und zu verschiedenen Malen gebrauchen, so verfährt man damit wie beim Gänseweiß.

Man muß ungefähr auf zwei bis drei Theile Brühe einen Theil Gänseblut nehmen, weil sonst die Sauce zu dünn wird.

Anmerk. Zu den Fleisch-, Brat- und Sommerwürsten sucht man das beste Mett (Schweinefleisch) aus und vermengt es mit den fettigen Theilen desselben, wodurch die Würste zarter werden als wenn man den Rückenspeck dazu nehmen muß.

Zu den Blutwürsten muß man immer sehr frisches Blut durch ein Haarsieb gegossen, nehmen, dieselben gut salzen, wenig pfeffern, leise kochen und, wenn das Blut etwas geronnen ist, mit einer Stopfnadel einige Stiche in die Haut machen, wodurch das Platzen der Würste verhütet wird; ist aber das Blut noch flüssig und hat sich nicht gesetzt, so darf man die Weide nicht verletzen, weil sonst das Blut herausfließen würde. Bei der Füllung der Weiden muß man aus Gesundheitsrücksichten nicht zu viel leeren Raum in denselben lassen (Siehe № 731) und man darf dieselben auch nicht zu voll füllen, damit sie nicht platzen.

Zu der Hackwurst, welche leicht sauer wird, muß das Fleisch wo möglich warm gehackt und auch noch warm zu der heißen Grütze gegeben werden. Ferner sorge man dafür, daß die Würste so schnell als möglich, jedenfalls noch warm, in das kochende Wasser kommen. Durch öfteres Kalt- und wieder Warmwerden säuern später die Würste leicht.

Register der Einleitung.

Register der einzelnen Recepte.

See-Fische, gebraten und gekocht.

Saucen.

Nummer — Seite

Crêmes.

Puddings.

Gemüse.

Nummer — Seite

Beilagen zu Gemüse.

Verschiedene Beilagen und Garnituren zu Gemüsen und Ragouts

sind verzeichnet auf Seite 113.

Saure Fleisch-Gelée's, Fleischspeisen mit Gelée und Sülzen.

Nummer — Seite

Pasteten.

Verschiedene kleine Fleisch-, Mehl-, Brod- und Eier-Speisen.

Braten.

Salat.

Compots.

Torten und Kuchen.

Getränke.

Anhang.

Suppen aller Art,

als Fleisch-, Fisch-, Gemüse-, Wasser-, Obst-, Brod-, Bier- und Milch-Suppen, sowie Kalteschalen.

Fluß-Fische aller Art,

gebraten, gekocht und gestovt.

Gemüse aller Art für die Sommer= und Wintermonate.

Warme und kalte Puddings, Creme's, Gelée's und Gefrornes.

Torten und einiges Kleingebackene.

Vom Braten im Ofen und im Brattopfe

In Zucker einzukochende Früchte, Marmeladen und Gelée's, sowie dieselben in Flaschen und Büchsen einzumachen.

Junges rohes Gemüse luftleer in Büchsen einzumachen.

Vom Wurstmachen, sowie vom Einsalzen und Räuchern verschiedener Fleischarten.

